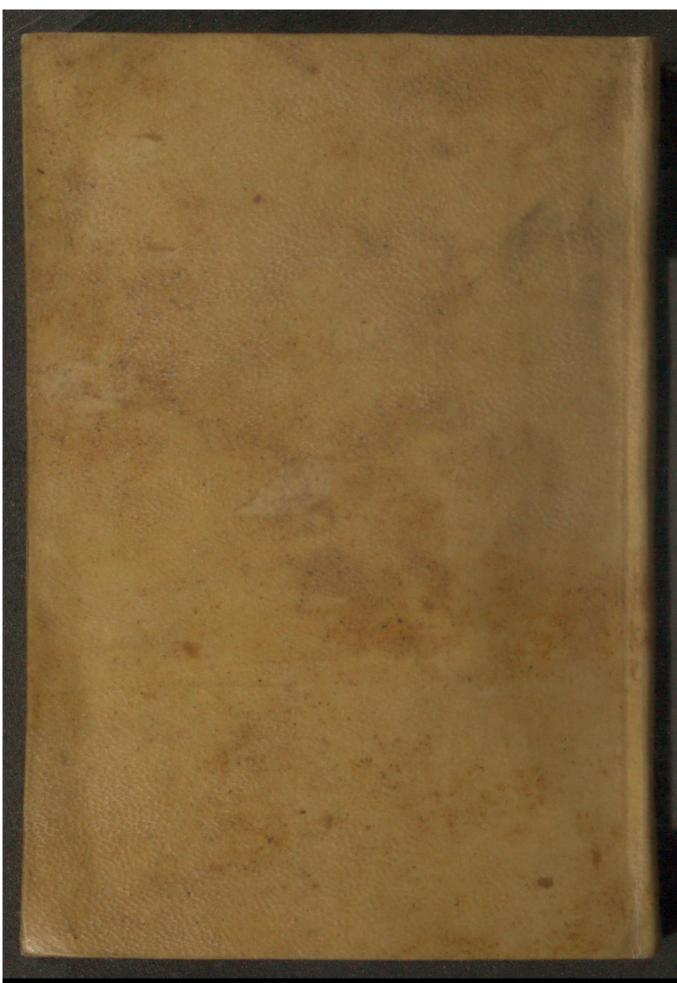


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A

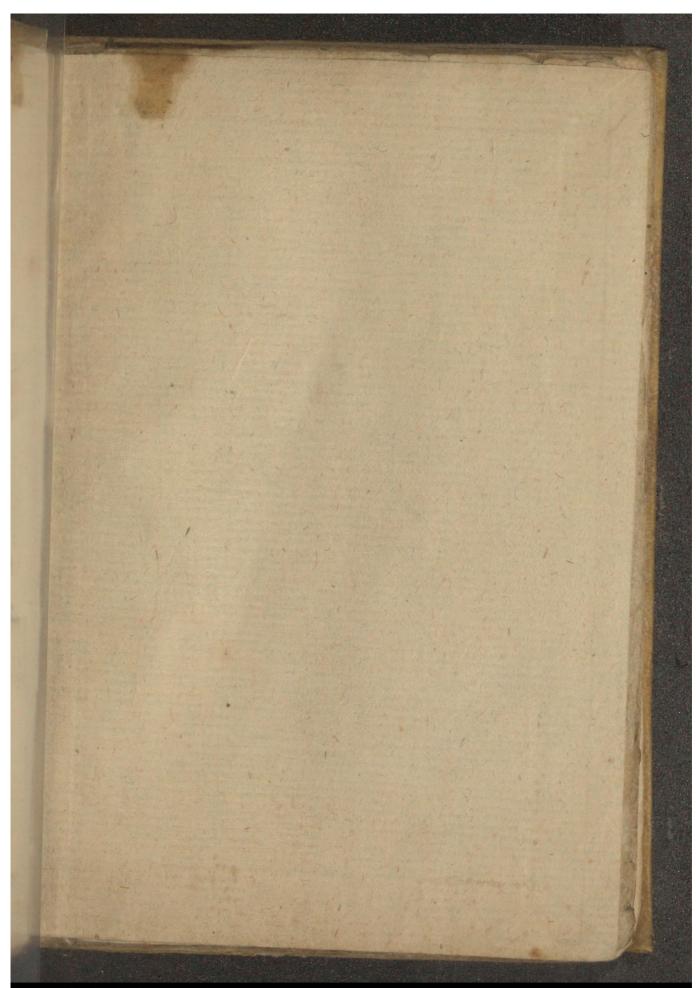


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courlesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A

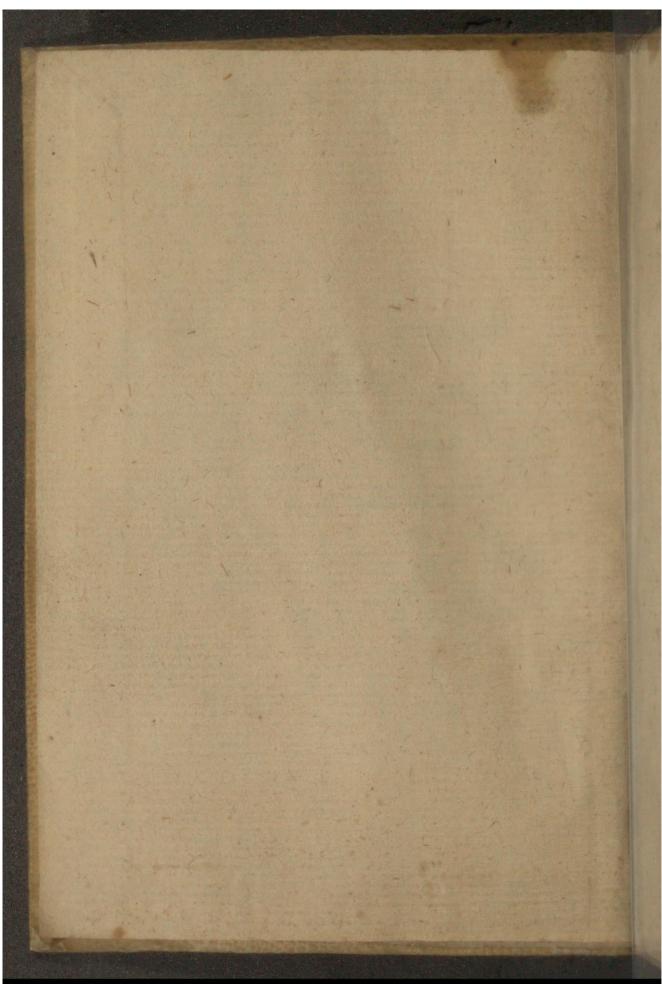


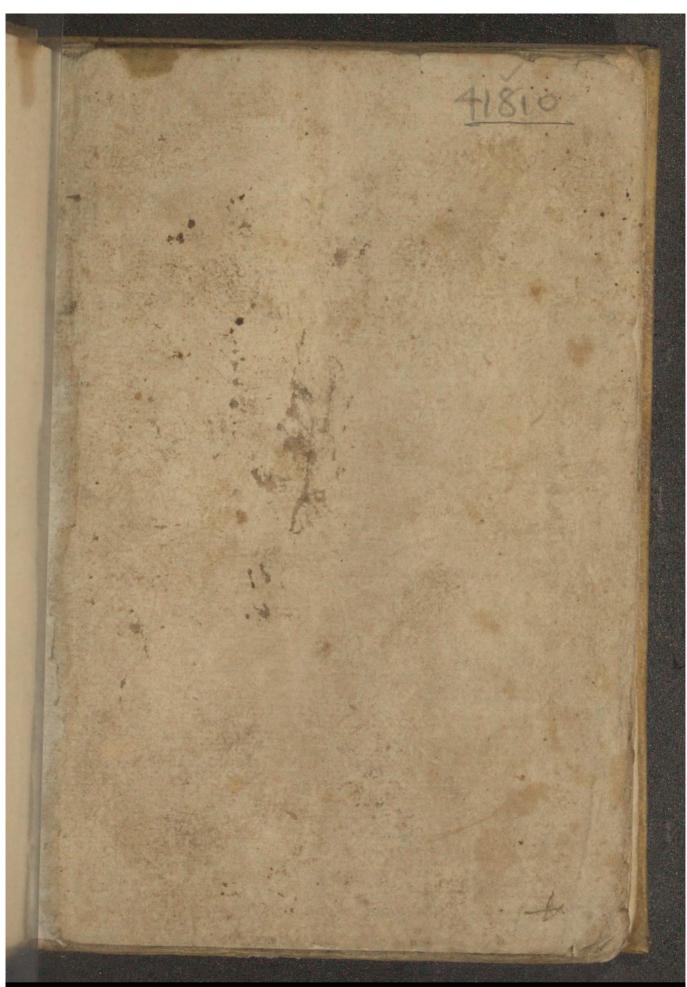
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest U.C. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A

4634/A L XXI Opena muora unhibilità: Dipino de ricette, nella grale in contingono tre utilisami recettari Above is the Will of the 1530 Venice edition of which this is a recissue

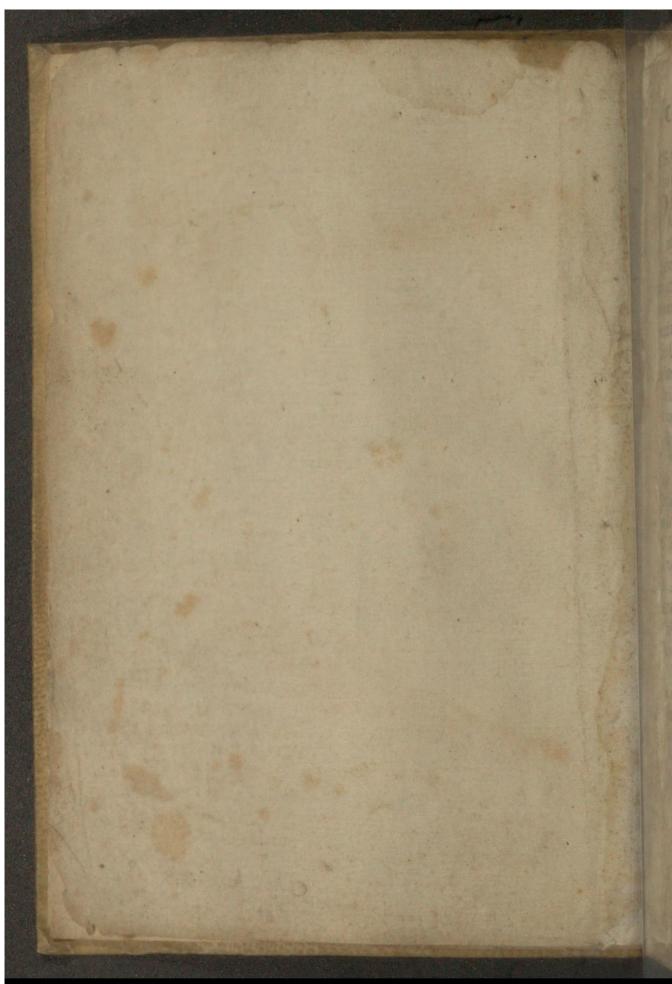


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A



D'zimo Recettario di viverse avarie virtu. Et primo.

Tik medio contra ogni puzzore i fettoroi boccarone ro cartino fiato per cagion vi llomaco o altra caula.

Isolinarino onze tre: Esarofoli oragme. S. Lanela pragma vna e mezzamoce moscate, ora gma mezas auschio vn pocolino a tua onscretione: z poi torai tanto muse che balti a incorporare le sopra nominate compost tionerlequale ne torrai quado tu voi tanto quato sia vna meciola e pin e manco a tuo volererlaqual copositione e cotra il mal vistomaco z rende vn velicatissimo z amoro io fiato. Et anchora chi predera vi verta copositione in con suspensa di pele il vetto suavissimo odore vesende a ognun va morborz va ogni corruttione vi aere.

lo voler sapere per chi manca a ingranedare o per lo nomo oner per la bonna in caso che longame

te pa viato con la bonna.

Digliarai une scudelle z in una e lattra mettice vella se mola e farai che in una pissa l'hommo z in lattra la vonnera el Cerrai stare tre giorni cossez poi guardarai ventro va de verte scudelle z ritrouerai che in quella ve chi manca a con potere ingranedore ve li permisz in lastra no tros uerai alcan verino. El denque viremo che per cagion vi bi ha pasmo in vetta semela verminosa per lui over per cimano, gustare il frutto.

tar che un huomo ouer donna fara bona memozia ecipe il corduna rendina a gli fiori del Rosmarino a fiori di boraginera fiori di dugleta anna dragme due a diglia poi cummomo fino a noce moscate macisigarofo/lipepere logo anna dragma mezamuschio fino grani. 2.

24 11

uerizate fottilmete recoposse informati masima est on onza de stroppo rosator pigliane egni matrina est or ria una nocella cotinuado questo lerinario per su mesera farai una firmissima memoria.

Zi far buona voce per cătare o per rengareto po visputare o leggere în carega.

Recipe del comino e della semezarcide la senaira e per nere e calamento e del cinamomo e pilatre anna cusare mele rato che basta e via poi la mattima e efatto.

A far vna polucre che fa li venti bianchillimi v. nem purifica li cattarri v guariffe la voglia vel vente v ferma la voglia vel vente v ferma li venti che lea v

tinano ulando vetra poluere.

Recipe cosalli rossi parte quattro a pilatre tagliato mi sunto assectato al fuoco su vua palletta co fuoco lentissi mo taro che si possa spoluerizare sottilmente parce que massici amacia parte mesasa a vu poco vi succaso a succaso a la vetta poluere fregati li venti ouer fattili fregare a vua che veda vone li bai sposchi li farai bianchissimia a sunta mente quado ti volesse il vente ouera chel ti sci minaste fregali con la vetta poluere tenendo inbocca vu poco a veda i mirabile operatione.

21 far che luna z li pomi granati l'map/ tenirano tutto la uno.

Recipe acqua di cisterna 7 mettila in una caldura 7 metigli un poco di micle 7 come comincia a boglire mi el raspo della detta una dentro legato con un spago de to che si scotti un poco 7 cana poi suorase simile taras li pomi granati e si mantenirano tutto lanno.

A far vna politere che mettédola în la carta a frecalla con le vita a poi scriner con acqua la lettecra de neurera negrissima.

Micipe gala z vedriolo romano tanto ve luno quato ve laiero z vn poco di vernice da scrinere z spolueriza sotrit mente in vinnoziaro : apoi metterai vetta poluere fu la curta afregala con le vitara poi scrine con acqua chiara Thoite le lettere vinetarano negrissime laqual poluere a poi poztare per viaggio z adoperarla allitoi bilogni. 21 veder lestelle va mezo gioznotouero a che boza tu poi pur di giorne. Reipe on bacil netto pieno di acqua difontana ouer ci gerna a babbi puspecchio a mettilo in questo bacile in la Apera del fole z vedrai chiaro le stelle di giozno. El conoscere se vno o vna e verginercioe se lha spar/ so il suo seme. Recipe on fil vi aze over spago bopplo z misura la gro/ setta de la gola giustamète e taglia via il resto che ti aud con quella misura vgnola z no voppia mettila in cif and pe la testa z misura la longhezza vella testa per fino alla barbasz se tu vedi chel no posta arrinare alla barba elmaschio ouer semina e verginera sel passa la barba evergine:perche sappi che come la persona si corrum e la gola se ingrossa: z la testa si scurta: z se vi questovoi fresperientia misura quelli che tu sai certo che sono ver aini maschio ouer femina che sià vi anni noue per infino predeci anniche siamo certiche sono vergini che vel deremo che le ace ouer spago no potra arrivare alla bar parz poi fimilmete misura vno ouer vna che no sia ver/ tine che vederai che le ace passara la barba piu ve vuo viatz quello effer pero trouerai per esperientia. Il far ardere yn fazoletto z papoi che lbara fornito vi ardere non fara abbaufato niete z no bara baun/ to bamo nilluno. Accipe pufazoletto z quello bagna molto bene in aqua vivita z poi impizzalo con vna candela z subito arderas z fornito ve ardere bauerai il fazoletto netto.

Al torre la misura oi vuo piede de lbuomo ouer don na senza misurare il piede sa così.

Recipe on filo poppio z con quello canalca in capo del pito maggioze di mezo de la mano cost poppio z torrai la misura su per la palma della mano per fino alla giuntu ra della dritta mano z trouerai tanto esser grande il pie de del maschio onero semina che baurai misurato: Et di questo presto ne poi far esperientia.

Al far che vna candela in tanola se smozzera co grant strepito a fara paura a vone a ad altrica poterattur il tuo visegno o robbar le vinande onero basciare la tua mamozata.

Mecipe vna bachetina grossa quato seria la grossessa vi vna pena vi cesano v intorno vi vetta bacchetta faraiva canone vi cartarz va vn lato liga la boccar v poi impiral vetto canone vi poluere vi bombarda no troppo spolue rizata v poi liga vetto canone come si fa li ceruelativa tan te ligature che farai tati rumori fara su la tanolar poi pi glia vn pauero v metri vetto vetto canone tato lugo qua to saria vui diti vi larghezza calcado la poluere in vetto canone a torno vetto sfopino auchora calcarai con vno serro vetto poluere in vetto canone v poi gettarai ve la cera bianca oner zala colata su vetto canoner ingegnati vi far vna cadela v metterai ad ardere intanola v vede rai mirabile rumore co strepito v subito si smorzerar po trai fare ogni tuo effetto come vi sopra v vetto.

A mettere vetro vna ingresiara vn ono vigalina. Recipe vn ono z fallo cocere vuro z come e cotto inet tilo a mole in aceto foztistimo per il spacio vigiozni gni deci o ventizz vedrai chel vetto ono có la scozza vinete

ra tenero

ratenero come pna pastarz có la mano lo farai tanto ton go e sottile chel possa intrare in vetta inghistara i z poi impirai la inghistara vi acqua fresca i z vetto ouo si fara ritódo come era tra il spacio vi giozni quindeci.

Al far che li capelli non vinentino canuti. Recipe late vi cagna z ongeti la testa có esto che non vi

uentetano piu canutitz e prouata z certa.

OUT WIL

Al far ritoznare ogni panno vi lana o vi feta

che no tenga grana in suo colore.

Recipe calcina viua onze vuircenere vi cerro onze vna acqua chiara libre vuermesseda tutte queste cose insieme z lassale stare per vn quarto vi borarz e sattorquesta ti fa ra ritornare il suo colore.

A lauar yn scarlato z toz via le macchie.
Recipe tartaro bianco pesto onze. 4.2 fallo bollire in li
bze one vi acqua tanto che cali el terzozz poi tu lo cola
rai z quado tu lo metterai sopza il pano fa che lacqua sia
tenidazz lassala sugare: quado che il sera sutto el sera ri/
toznato in suo coloze.

A refrescare il Cendado che parera nouo. Recipe ve lacqua z falla bollire vn poco co semola: va poi lassala riposare per alcuni giozni per fin che la viuen ti vn poco agrarz con questa acqua tenida lana lo cenda do zsara nerto.

A tornar panno vi seta in suo colore.

Recipe calcina vina onze vnarcenere vi cerro onza me;

zare poni in vn bacile vi acqua e meseda insieme : e poi
ponito al fuoco e lassa schiarire: e poi bagna la macchia
co vna sposa e no bagnare altrone e e fatto.

Anchora a voglia vi venti che no tornara piu. Recipe venti foglie vi hellera z mettile in vna pignarel la conbuon vino vecchiorz mettili vn pugno vi sale coss mune: Tsa che boglia tanto che le soglie siano ben come z poi leua via val suoco: E lassala refreddare tato che tu li possi rifreddire in bocca : E pigliane vna gozgata vel vetto vino: Ttienlo va quel lato voue e la voglia z sera

quarito liberamente.

Recipe calcina viua venuta va la fornace parte vi otto a parte vna voropimetora messedala infiemera fane pol uerervapoi metti vetro lista fortissimara metrile tutto el fuoco in vna pignata vedriata a messedela per infino che la sia spessa ve laquale quando tu vorrai conoscere se le buona e sattarpiglia vna pena vi anitra a quella metti in vetta missurarse la vetta pena si pellera albora sera fatta a buonarse no tornala a bollire per infin che la si pelarva poi quado tu vorrai adoperare la vetra compositione in vna stusta ouero in loco caldo ongi el loco voue voi che li peli có vetta medicina vada viara nota bene che qua do tu sentira i el calore subito lauati con acqua calda ma presso accio che la carne no si pelasse.

ZI far acqua che indurisse z tempera il ferro z

taglia laltro ferro come legno.

Recipe lumbrici terrestri quella quatita che a te pare z fame acqua a sabico vi fa altra tata acqua a sabico vi ra/ dice vi raffano: z fa similmete acqua vi radice ve pomis poi mescola insieme le vette acque tato ve suna quanto ve saltra: poi quado sa vorrai adoprare tépera in esso la tua arma o ferro: e se lo téperi vue volte sera migliore.

Zi far nascer la barba ouer li capilli.

Recipe molte aue che fanno il miele a quelle seccale in vn cesto al soco a falle in poluere a impasta co olio comu ne a co la vetta oncione orgi el luogo più volte.

Al far vna carta negra per scriver senza inchiostro.

Recipe vna lume co oglio ventro pizzata z mettali vi fo pra vna scudellarz lasciala stare tato chel si cosumi tutto quello ogliore poi piglia quel fumo có vna spógia e im/ beatta la tua cartaspapoi piglia vn pezzo grande quanto che tu voi vi vetta carta z mettila sopza la carta biaca z scrivi co vna pota ve piron ouer valtro ferro sopra vi vet ta carta negrate bauerai le tue lettere negre in su la carta biacate la bada negra vol star sopra la carta bianca.

El modo vi far esca per far venire gran numero vi

colombi in la rua columbara.

Recipe forgo quato tu voi z fallo bollire con lacquat z quado e quaficorto sugalo va lacqua alquanto: z metti ventro vua quatita vi miel z vi comin z fallo bolire vui boglie e sempre mescolandorz subito cosi caldo mettilo in la columbararz fimilmète imbratta li busi ve la colum bara accio che li colubifi venghino a imbrattarere pol/ sandogli pigliare li tuoi colubi imbratteli le ale zli piedi e le cosse accio che quel odor gli resti qualche giorno: z gli altri columbi che sentirano quel odoze tutti li venira no vietro in la sira columbara z mai si partirano z e cosa pronata a consonante alla ragione.

Alcqua per far bianchi i venti.

Recipe salmitrio: lume vi rocca nó calcinata anna e met ti a vestillare a lacqua prima che vscira sara chiara: salua la per li ventiche la e buona bagnando i ventico essa co

vn poco vi bambafo.

A faldar ogni lauoz vi vetro ouer vi chzistallo. Recipe vetro rotto z ongi la rottura vel vetto vetro co vernice vistéperata co vn poco vi biaca z oglio vi lino z poi cogungi infieme a lassalo seccare e sara forte.

Al far vna fenestra che parere vi vetro z rédera maggioz lume che il petro,

bencere

ele

Recipe carta capeina ouer vitellina r sata da tutti dui la lati piu sottileta piu biaca che si puotappaesso dagnala e tirala sul telaro de la tua senestra a lastala seccare a a poi piglia parte dui di oglio di nosetouer di linota parte. I di acqua chiarata un poco di vetro pesto a metti queste cose in un dicchiero a boglire sopra un mattoneta quant do la lassera il boglire leualo dal succeperche albora e segnale che lacqua e cosumatata poi che detto oglio se ra intepidito vattene al sole a ongi la tua senestra a sara lucidissima a bellata quado per spacio di tepo oscurasse piglia una spogia con acqua fresca a lanalata tornara cost me primata no volendo sare la spesa de la carta caprina piglia carta cancellaresca sottile e tanto sara.

A far che vn vino predera il fapor vel moscatello. Recipe fiori vi vua saluatica quando e il tepo che la fio risce fanne adunar quato tu voi reccala a lombra real/ uala in vn sacchetto poi quando tu voi fare il vino mo/ scatello metterai al tempo vel mosto nel tuo vasello vi quelli fiori quato ti parere il vino predera il moscatello re questo e certissimore simile si po metter nel vin vechio

A sar chel vino predera il moscatello ad altro modo Recipe lherba ve san Diero secca ouer fresca: a la vetta herba fanne parecchi mazzetti a ligali co il spago a met tili nel vasello vel vino per il cocone a no vol toccare il vino. Bisogna chel vasello no sia pieno: a stia vetta her ba appicata nel vasello stropando il cocone: a a questo modo il vino prendera il moscatello.

Al far che vn raspo duna sara fresca e perfetta da ma giare al Madale come se la cogliessi di Settébre per appresentare ad ogni gransignore.

Recipe tate inghistare tonde quati grappi vuua che voi saluare per sina Mataletz poi quado che la vita ha prin

cipiatoa far il raspo mettilo in octra ingbistara: 2 poili/ ga la ingbillara e laffali flar per fin a Madalespoi rompe vetta ingbistara bauerai vna fresca va presentare.

Al far fauon da cauar ogni macchia. Recipe lume vi rocca bzufata libra vna z fanne poluere Tlibra mezza vi ireos in polueres yn ouosfauon biaco li bre vue e mezor incorpora vette poluere co el sauon z louor fa ballotter fe no basta louo tone tato che basti a far la pastarz quando vorrai cauar vna macchia torrai vn poco vi acqua communa z bagna la macchia va tutti onililativel panoit poifrega con vette hallotte : 7 an/ choza frega pano con panotz poi fatto questo laualo giu to con lacqua a struccola bene a poi refenta con petta acqua z fera nettada.

21 conservare le rose fresche per tutto lanno. Recipe rose e fale vispiccar fresche e mettile in vno fia scoche sia vilegno vi quercia e impilo vi quelle rosee stoppalo per modo che acqua no ci entri vetro : e poi lo liga in acqua corrente e mantenerasse ventro fresche per

tutto quanto lanno.

[po

Al cauar macchie bi vno panno vi coloze cofibianco o ve lana o ve lino.

Sel fusse caduto inchiostro ouer altra negrura sopra va pano vi coloze o voi bianco vi lana o vi lino offerua que sta maniera. Recipe limoni crudi ouer pomi vi Zi damo ouer de lagro che sta ventro da i citroni e volse struccas re a far sugo e vi quel sugo se vuol benfregare voue ela macchiate poi lassala seccare z babbi ve lacqua che non fia troppo calda e la na via la macchia e lassala sugare: 3 sel ti paresse doppo sutta che la nofusse ben andata via fa pualtra polta el fimilete romanira netto e modo e nou fi fmarira niente il coloze se ben fosse pano vi coloze.

M cauar macchia di vin panno di scarlatto ouer di ve

Recipe berba sapozina e vi quella fanne sugo e quel su/
go metti sopra la macchia e lascialo stare per spacio ve
vna bora se le ve istaderse le ve inuerno bore quattro: z
poi babbi ve lacqua teuida e laua giuso: e sel ti paresse
che la macchia nófosse ben andata via fallo vnaltra vol
tarz sel sosse pano che nó sosse via grana metti mezo sauon
negrore mezo sugo vi saporina e impasta susore poscia la
ma có acqua repida a andara viarz e prouato.

M cauar macchie voglio che fusse suso carta bergami

na o bambafina e fcritta.

Diglia offe ve castron e viusale o fanne poluere e tamise la sottilete getta vi quella poluere sopra la macchia va viusato e va lastro ve la cartate metti vius carta vi sotto z vius vi sopra voue tu metti la poluere z mettila insopsi so e lasciala stare per spacio vi viu giorni z banera tratto via tutto lolio e romagnira netta ze cosa prousta.

A cauar foza vna macchia vi vna carta come e

oglio o graffo.

Recipe cenere ve le palme ve le vignerz vela paglia ve la fana seca z mettine voue e la macchiarz poi serarai el libro bene zstretto in vn torcolettorz lascialo stare vno giorno z vna notte cosi e sara netta.

A tirar pia ogni macchia ve inchiostro che sia spani

to sui libei.

Recipe salmegna sal comune: lume vi rocca anna onze.2. salmoniaco onze quattro e tutte queste cose vistillale a la bico z co questa acqua bagna le carte scritte z andara via la lettera.

Alfar vna carta vi capzetto azurra ouero verdeto pa nonazza ouer giala o negra per scriver vetro có ozo ouer co argento ilqual ozo feguedo te infegnara a mafenarlo che con esso potrai scriuere.

Recipe vna carta vi capretto sottile a quella sa radere benissimo alli chartari a vapos mettilo a mole in acqua chiara a lauala bene a có la mano rópedolara vapos hab bi vno cerchio grande tanto che la vetta carta vi capret to tu la possi vessirar ventro có il spago adoperado il tuo ingegnora vapos se la voi sar azurra piglia ve la pezza a surra o verde o panonazza che la comprerai va alli che vendono li colorira metti a molle per spacio vi vn credo le vette pezzole vel colore che voi a vetta carta có vna spogetta valli il vetto colorera poi lasciala seccare a val li vnastra manora poi vnastra tanto che la vetta carta sia ben colorita a tuo modore sinta che la sarar sara fatta vi colore bellissimo nellaquale potrai scriuer con oro oner con argentora simile se la voi sar negra piglia inchiostro se la voi sar zala farai similmente con sassarano.

Al mafinar lozo fino ouer largento per scriuere ouero per par col penello in che lauoz che vozrai.

Recipe quantifogli che voi vozo battudorz vapoi pi/
glia vna tazza vi vetro che fia lista vetrorz bagnala con
acqua chiara z vistedi quatifogli che voi vozo ventro
vno sopra lattrorz vapoico il vito vi mezzo ve la mano
masina vetto ozo apoco apoco tanto chel fia ben sottile
bagnandoti qualche volta il vito ve la manorz no pigliar
piu capo per volta vi quato saria vn mocenigo per sino
chel no sia masenatorz così va seguendorz masena il tut/
to apoco apoco: come e ben macinato sottilmete metti
ventro vn poco vacqua e pur masena z vistempera vetto
ozorz vapoi impi la tazza vi acquarz meseda col vito z z
poi lascia star al fondo il vetto ozo per spacio vi meza ho
rarz poi lacqua che romagnira al fondo vno ciel sottile

Topo a lascialo seccare a coprilo che no ci entri polnere a quando vorrai scriuere in carte tente versi o sonetti o orationi piglia vn cortellino a sgraffia vi quello 020 : a mettilo in vn cornetto a vistempera co acqua vi goma a scriuera bauerai lettere voro bellissime scritte in charte colorite che bauerano bellissimo vedererase vorrai me tere col penello vetto 020 voue vorrai lo potrai fare : a sappi che se voi brunirlo co vn vente su vna pietra lo poi fare che ad ogni modo le bellissimo.

A scriner lettere vozo z vargento ad ogni carta. Diglia foglie vi ginepzo e fanne sugoze poi piglia limatu ra vozo ouer vargento z ponila nel vetto sugo e lascialo stare per spacio ve giozni tre compidize có quello potrai

Scrinere cio che vozrai perfettamente.

Al scriver lettere vozo e vipingere che parera ozo senza ozo.

Recipe purpurina va quelli che vedeno li colozit z met tila in vua scudella z con vu poco vi vrina e meseda con il vito ve la mano apoco apoco e poi impi la scudella vi vrina oner lista e lasciala var al fondo z butta via la vet ta acqua e macina bene col vito tato che la sia sottilisti/ massimilmete impi la scudella vi acqua e lascia var al fon do z lauala tate volte che lacqua rimaga chiara : zogni volta macina col vito accio la sia sottilissima: z poi metti ce vetro vu poco vi zastarano có acqua gomata z có esta potrai scriuere lettere minute z capizar lettere grosse: z ancho vipingere vone ti paresche parera oro macinato vi vucato z e secreto bellissimo.

138

Al scriver lettere vargento in vnaltro modo e potrai vipingere col penelo che parera argeto finissimo.
Recipe marchesta vi slagno che vede quelli che fanno li peltri a quella prima pestala in vn mortaro vi bronzo e

poi macina come fi fa li colori a poi mettila in pno scude lino a vistempera co lacqua a lasciala andar al fondorpoi butta via quella acqua che e negra a così lauala vue vol tera vapoi piglia quella marchesita che e rimasta al fon i do e visteperala co acqua vi goma a scrine ouer campiza vone tu voi a lascia seccarera poi lissa co vu vente ouero con vua porcelletta a parera vargeto sinissimo.

A scriuer incarta o in tela che no parera scritta e poi

scripi con sugo de limon ouer de cipolle: 7 quado poz rai legger scalda molto de la detta carta al foco z e fatto

A scriver lettere che non si vederano mai se non vi notte overo vi giorno al scuro.

Recipe poluere vi christallor e vetricoli ve vermi che volano z luceno vi notte z vistepera co la chiara ve louo poi vi tal missione scriue e lascia seccarere vi notte luse/

ra fiche tu potrai leggere al scuro.

Nation

城市 。

11000

的順行

charte

are: e

Al far ozo musico có ilquale si scrinera bene.

Recipe oragme oue di stagno e infondilo z buttali diso
pra oncia una dargeto vino e messeda fortemeter z agió
geli oragma meza di solforo vino spoluerizatore onze.z.
di sale armoniaco tritorz messeda tutte queste cose inste se
me e poni in un orinal al fuoco in una olla piena di cenes
re crinelada e falli suoco per un dir z quado sara infrigit
dato su tronerai loro musico có ilqual potrai scriuerer nó
se vole tirare ma ponilo in lo cornetto e distempera quel
lo có la chiara dono che sia rotta e colata có la spoga.

A far vna acqua che sia posta nel vetro che faccia veder di notte.

Recipe i vermicoli che volano e luceno di notte in qua tita t'quelli poni in vua ingbistara: t mettila sotto il leta/ me per di quindeci: poi poni detti vermicoli in labico vi trio e fa befifilare al fueco leggiero e quella acqua lufe, ra nel vitrio che potrai leggere di notte a luce di glla.

21 far versin bellissimo per scriuer in quattro colozia cioe rosato:pauonazzo: violato: z morello: col qua le poi anchoz tenzer quello che tu voi vi pelle ca;

mozare come ogni altra cofa.

Recipe versino z cocilo in acqua chiara quella quatita che voi tato che cali piu vel terzota conoscere se le boli to a sufficienza piglia vna carta z mettila vetro z se le be colozitatel sia benesse no lascialo anchoza cosumar tato chel coloz ti cotetiscio che sia be rossa la cartat poi par tisse questa acqua vi verzino in quatro parte e e prima in vna parte volendo far coloz rosato no gli metter niente ventrotz voledo far violato mettici vetro vn poco vi ac qua vi calcinatcio e metti la calcina in acqua e lascia var al fondo z bauerai pauonazzote nota che la tenta vol es ser tenidatz in lastra parte mettici ve la lisia z bauerai co loz violatotz in lastra parte ve la tenta mettici vn poco vi lume vi sezzatz bauerai mozello.

Hi

Et dungs bai imparato a far quattro colorico liquali potrai scrinere come faresti con inchiostro. Item potrai teuser pelle in che color vorraire etia le vone poterano

tenzer le sue acera e secreto bellissimo.

E Regola generale in capelli negri.

E Quelli i quali băno i capelli negri naturalmente sono bumidi vitesta z fanno assai spozebezorz a volerli tenir netti bisogna che si lauano co la semola : laqual semola si vie metter in vna caldara netta al suocorz mescolar tato che la no si brusirz quado sara calda fregasi bene il capo pettinadosi benissimo co piu pettini z sa nettissimo. Anschoz senza semola pettinati benissimo z fregati il capo co le pezzerz bauer viuersi petteni vogni sorterz onzeti con

oglie

Oglio vi belamin che fa negro z tiene li capelli netti.

Recipe legno vi bedera z modali la prima scozza e fa ce here: vapoi piglia acqualvi vida meza ingbistara: z farai listarvapoi lauati il capo bene e sugati al sole: z quado sa rai mezo sutto babbi sauon bianco viesatto meza scudel/ la co vetta lista che sia liquida come el miele: vapoi ba/ gnati la man in vetto sauon z fregati ben li capelli poi la scia sugare: poi ongeti quatero vuer cinque volte: z sa co si vue volte la settimana.

A far crescer li capelli a vegnir bellissimi. Mecipe rami ve olinaiscozze vi vidaiossi ve vatoliizsan ne cenere vi tutte coscipoi fanne lisia z lana la testa chim pochi giozni te crescerano li capelli.

Mecipe vn manipulo de lupini a mettili a mole in acqua come fifa la fausipoi dagli vn boglio a caualo foza: a di questo brodo fanne lisia a lausti tre o quatro volte.

A far li capeli negri.
Recipe retargirio pestore tanta calcina viua: e impasta
con acqua caldare con questa bagna li tuoi capeli e viue
terano negri.

A cauar li peli voue tu voi che piu no renascerano. Recipe oue cinquatart torrai le scorzerz calcinalirz poi mettili a lambico con il recettacolorz con buon suoco tu bauerai acquarz vi quella va ongendo voue sono li peli tu li cauerai z no renascerano piu.

A nó lasciar renascer li peli in vnaltro modo. Recipe el sterco vi vna gata, a fanne poluerej sottismète macinata có aceto fortissimo vistépera a laua il loco pilo so a i peli andarano via e piu non tornerano.

Al far ouna barbabiaca negra z fimile de li capella

evidle,

to colonia

Allegi

DBF

Recipe foglie di fico Efale seccare 2 fanne poluere: pot babbi oglio di camamilla 2 meseda co questa poluere : 2 ongeti la barba se le bianca diuentera negra.

Al fare la faccia bella alle vonne.

Recipe sementa ve perofindellosvi ortica : zmedola ve ossi ve persichi zfa boir instemesz có quella acqua laua ti voue che voi.

A far un rollo per il viso per donne.
Recipe sandalo rosso pesto sottilmetera piglia aceto foz
te vestilaro que volterpoi metti vel vetto sandalo vetro
quella quatita che ti pare a sa boire sottilmente a ametti
un poco vi lume vi rocca pesta ventro che ti sara un ross
so perfettissimora se tu voi che sappia vi buono metti un
poco vi muschio ventro ouero zibetto ouer altro odore
che ti piace che sera ottimo e buono.

A far bello il viso.

A far bello il viso.

A facipe fauta z fasoli z cest z fanne poluere z bistempera con acqua tepida z chiara vi ouo: z latte vi afina z metti la a seccare: z poi vistempera co acqua co laqual lauati la faccia z farati bella: splendida z netta.

A far bello il viso in vnaltro modo. Recipe fiozi vi faua fresca z fanne acqua a lambico: la vati con vetta acqua z farati bella.

Al fare bella la faccia.
Recipe fior di Rosmarino z fa boglir con vino bianco a
di quel liquore lanati il visortanchor benine tesara bel
lo il visort ti fara buono fiato.

A far andar via le panne z far bella la pelle.
Recipe vn picico vi lume vi rocca z tridala minutatva;
poi tozai vna chiara vono che fia nascinta albozat z cost
caldo metti al fuoco in vna pignata vedriata con lume vi
rocca z lassalo tato che vedi che lbabbia lenato ci bolio

ra puratz vi quella onzeti la faccia molto bene per vui o tre giozni z farai bella pelle z e esperimentato.

Al far acqua che imbianchisse il volto.
Recipe litargirio: argento solimato soldi vui z metti in una inghistara a aceto bianco fortissimo z sa boglir tato chel cali el colo: z poi lascia posariz vopo la trazi per re ultione z serua. Ité latte z sugo vi naranze z mescola có oglio vi tartaro z incorpora ogni cosa z opera.

Al far bel viso in vualtro modo.

Al far bel viso in vis

ZI far produr il suo tempo a vua vonna che lo bauesse perduto ouer variasse il tempo.

Recipe vi vna berba che si chiama madrigale z sala cuo cere in acqua z poi colala z vi tale coccione va a beuere a la vonna vn bichier per volta per tre matine e sara produrre el sior ouer el tempo.

Al far restrinzer el corso naturale di una donna se

el suo fior labbondasse troppo.

Recipe incenso pisto có linardo z galaz mescolato con buon vin caldo impastato sopra la vulua cioe sopra il pet tinechio deseca la mestrua anchora lasenzo verde cotto in ogliorz có questo ongeti il corpo z la schiena: che fay cendo questo guarirai.

Recipe la luserta verde viua r questa sa boglire in oglio fin a ranto che cali la terza parte: r poi colalo r aggiuge cera bianca r sa vnguento: r ongeti il volto spesse siate.

阿哥如

NINCE HE

edologie

Wett!

類何

A la rogna graffa.

Recipe butiro lanato onze trestremetina lanata onze. 3 o sal comun ben trito onze one e mezzasterra sigillata on/ ze onestossimi de oni freschi numero cinquessugo di na ranze onze duest farai puguetost ongeti una sera si a lal tra no per sina che sarai guarito ongedo li ponsi de la ma no to e li piedi t in la incanadura de le diaccie e di geno chi e come sei guarito fatti un bagno di berbe odozisere. Il far andar via la polatica del poltost in quella par

te ve la persona voue la fusie.

Recipe radice vi rumese a lauale benera poi radi quel/
lo e fanue fetroline suitile et mettilo a mole in aceto bia
co e forte e lascia stare vui vi a vue notte poi frega la vo
latica ouer tre o quatro volte al vi a la notte con quelle
fetoline e lascia stare vette fetoline vi rumese vogni bo/
ra a mole nel vetto aceto e guarirai.

Al far andar via li pedeseli. Recipe incenso: sersa: lardo vi pozco maschio: e fa bolir insieme in vna pignata invedriata: z fa v nguento e onge s

sie guarirai.

Recipe lista forte e mettili ventro yn poco vi salert pol piglia vn poco vi acqua rosa e sugo ve limoni a altre tan to vi questa lista insalata e in vetta materia li metterai sa uon vianco tagliato sottilmete con vn poco vi garofoli peltiri lascialo star tanto che venghi come vna pasta poi mena vetta pasta in vn cadinore poi metti al sole z lascia star tanto chel vetto sapone viuenti vuro che su possi sa re le tue valotte e poi lassale seccare re co vette valotte lanate le mani e no vubitar vi rogna.

Al far vna acqua che parera via ogni tentura z maci chia pe le mani agli artesanizz fa le mani biachissi metet anchoza la vetta acqua fa le mani ril polto a quelli che sono cotti val sole biache.

Recipe sugo ve limoni e metrici vn poco vi sal comune e co questo sugo lauate le mani e lascia sugar vn poco va per site poi lauati le mani e vederai che questo sugo te ro segbera ogni macchia che hauerai su le mani a e contra la rogua.

A far andar via vn porro.

Recipe la fezza vel oglio comune tume zuccarina anna vragme vna: pegola vi barca: verderame vragme meza: e incorpora infieme e fa vngueto tagliando il porro z on geti e quarirai.

Al far che li cimefi nonti nocerano la notte.

Recipe berba pi felese che nhauerai quato voi ché al tépo de la state tutti li frutti viene coperti di detta berba a la vetta berba metterai su la paglia sottol capo et in al tri lochi che tutti li cimesi andarano sul detto felese resta rano presoni che piu no si mouerano a darti impazzo.

Al far vngueto per amazzar li cimesi in la lettiera.

Recipe argeto vino amettilo in vna scudella a con vn poco vi sauon negrote col vito ve la mano andarai masi nando tanto che vetto argento sia incorporato col vetto sauone: a poi mettici ve lastro sauon a tua viseretione: e sa milmete incorpora insieme et poi ongi la lettiera co que so sauone: et con questa oncione amazzarai li cimesi: a sue oue che piu non nascerano.

A far che non fara pulefi in pna camera.

Recipe argento sulimato e sa spoluerizarespoi sa boglir in pua pignata ouero in pua caldara vacqua per vu quar to vidoraspoi cosi calda sguaza per casa ogni giozno per spacio vi quattro giozni a non sentiral mai pin in camera per terra pulesi.

onter.

LISTS CON

of a late

relans

gena

g par

Mnchoza a far vnguento vamazzar li cimesi e pia tole in vnaltro modo.

Recipe sauon negro pragme pue solfore pesto pragme puara los pesto pragme mezarargento piuo smorzato col saliuo pragme pua e mezaret sa puguento et ougi que sol no li cimesi et piarole su la persona e tutti morirano.

Der amazzar li pedochi e giendine.
Recipe fauon negro con onza meza vi aloe pestot vragt ma meza solfar pesto scropulo vnoistrafusaria pesta vrag me vna z tutte aste cose meseda insiemetet co vetto vni guento ongi il loco voue sono li pedocchi e tutti mozira no con le giendine et e prouato.

21 far inchiostro comun véderescoret sappi che quei che fanno inchiostro per le boteghe il fanno solo

vi acqua piouana con tre cofe.

Recipe acqua piouana colata va i coppi et farai boglir ventro la gala rotta in pezoli et lassa boglir ven pocot poi cauala et poi caua la gala z mettici ve la goma arabicat et vel vedriolo a tua viscretione et lassa bogliretet projualo et quado ti parera chel sia negro caualo val suoco z colalo et tienlo la notte al sereno e il giorno al sole et valo vedando et secondo chel si consuma mettici vetro ve lacqua et messeda e vurera assa i tempo.

21 fare inchiostro crudo vi acqua vi cisterna in

vualtro modo.

Recipe libre quatro vi acqua vi cisternater mettici ven tro onze quattro vi gala pesta come grani vi fauat z onze tre vi goma arabica ben pestate onze quattro vi vidriolo ben pestotet lascialo al sole z al sereno per giorni viecita si vole ogni giorno messedaretet sel sosse troppo spesso a giugeli vi poco vi aceto e poi lenalo val sole e sera fatto A far inchiostro sinissimo in vialtro modo. Recipe onze otto di vin biaco onze vna di gala rotta in tre oner quattro pezzitet mettili a mole nel vino per spa cio dun giorno et di vna notterpoi cauerai la gala z met tici dentro onza meza di goma arabicat z vn quarto di onza di vedtiolo den pesto oner macinato et ponilo al so le et lassa star parecchi giornite se non suste de negro me tice dentro vn poco di vidriol romano z sara fatto.

La bonta de la gala fi conosce quando e minuta e cre spa e soda ventro et non poluerosa ventro. La bota vel vedriolo fi conosce se le celestro ventro et di suoza.

La bonta de la goma ficonosce se e chiara z frangibi

Al camosar vna pele capzina cruda.

Reci pe vna pele capzina et mettila inacqua tepida e la scia stare vn giornorpoi snervala et metti ve lacqua al so co e mettici ventro vn pugno vi sale et onze quattro vi lume vi rocca et sa scaldare tanto che cominci a boglire poi levala val suoco et lassala sorare che rimanghi tepi i daret mettili ventro vn ouo battuto et vn poco vi oglio vi olivaret poi mettili ventro la pele et menela co la ma no tre o quattro volte e sera fatto.

Al var coloz verde ad vna pele camo sata ouero ai cartoni per ligar Libzi.

Recipe granetti di spin ceruino che si coglino vel mese vIngosto quando sono ben mature e negreset mettile in puboccale grande innedriatora lassale stare per giorni dieciset mettici ventro per ogni boccale onze quattro vi lume vi roccaset lassa boglir insieme come sa il mostora poi colalo per vu pano vi linoset metti la colatura in vua vesica e ligala che no resiadaset mettila al sole a repiglia te e congelareset quando voi tenzere pelle verde metti pu poco vi questa tenta in lissa vistemperata vu poco tes

開身間

stages sprocol

mo.

oragi

Desg

ayn/ mig midarz poitenzila tua pele oner quel che in voi : et con quello coloze fi poscriuere lettere.

A tenzer pelle in vnaltro modo.

Recipe limatura vi rame: miele: z mescola infleme z in percepora con ozina tato che fia coperto: et poi tenzi la pel

le z lascia seccare a lomba.

A fare on bel gialo in pelle ouer incarton.

Recipe granetti de spineerumo che siano maturi a secca li al soletet quado le voi adoperare mettile in mole con un poco di lume di roccatet tanto lascia star a mole che sacciano il coloz gialo z un poco vol esser tenida la lista.

Recetta per le vonne che quado banno filato le ace le sappiano tenzere in piu colozite prima a tenzere

ace negre.

Recipe vn poco vi gala rotta e lassala boglire in vn pi/
gnatino con laquarz come ba bollito vn poco caua via
tutta la gala et mettici ventro altro tanto vidriolo roma
no quato su la gala et vn poco vi gomma rabica et vagli
vn boglio et mettici ventro le tue ace z lassale boglir vn
poco e banerano buon negro et lustro.

M tenzere le ace berettine.

Recipe ve la sopradetta tenta quatita che voi et mettică ventro la mita acqua e piu e manco secodo che voi chis ro o scuro el berettino et farai boglire : z bauerai le tus ace berettine.

21 far ace ruzene.

Recipe scoze vi pomi granatitet scoze vi naranze sect che: calizene: esa boglire con un poco vi lume vi rocca quanto seria una nosella in una pignatina ecolalarz in qua tentura sa boglire le tue ace.

In far che in vna possessione ouer giardino in breue, tepo nascera vna vignissima spineda.

Recipe

Recipe le boccole de spini : 2 de le rose saluatiche che mascono in li spinisz anchoza qualche boccola virose vo mestiche per oznameto ve la spineda: z falle sunar quan/ do sono mature a seccale:poi quado e tempo viseminare farai far pna fossa intorno a la tua possessione ouer giardi no largo pui palmitz cauato vn palmotz atozno a quello fossato andarai seminado ve le sopradette semente: 7 poi faraicopzir con la sua terra el vetto fossato: poi fali mer cer ve li spini secchi a tozno accioche il bestiame no ti sac cia vanose secodo che nascerano dette somente z come serano grande vale tosando e cimado a tuo modo: accio la tua spineda vengbi spessa gualidatz sera bella com e se pepintore lbauesse pepinta.

A fare che in vna possessione ouer giardino nascera

ogni gran quantita de sparesi che pozrai.

Recipe una quantita vi comi vi castrone 2 sotterali lon rano vno ba lattro pui palmite vapoi che farano marcite. nascerano gran quantita de spares.

Secreto vignissimo per li vecchi a gioueni a vedere benistimo la notre a scriuere z studiare : z per fare

ogni fottil lauozo.

Recipe una balla vi chiaro vedro ouer cristallo granda quanto vu pan groffort quella impi vi acqua vi cisterna pistillata per lambico che la viuentera piu chiara: z poi metti la tua candela: ouer lume prieto la petra balla z pe derai che vinanzi agli occhi tuoi rendera vn gradistimo splendoze z vederai mirabilmente.

21 mollificar il cristallo che ve molti pezzi ne farai vn folo.

Recipe piumbo arfort vel cristallo tato ve luno quanto de laltroratridalo sopra el marmozora meseda inflemen zmetterai in yn grifolo e fonde z getta quel che voite in

Por Bid

ieme e ini

min

Feccs

ie con

le ebe

ETS

'nβ

questo modo potrai fare valtre cose che non si potessino fondere.

Zi far che quando vin cauallo non potesse ozinare che subito ozinera.

Recipe acqua chiara zfalla tenida z vala a beuere al ca

nallo a fubito ozinera.

Recipe vna frasca verde ouer vn panno ve lino bianco z ongelo vel sugo vi pimpinella o voi vi vna berba che ba nome pioma e tutte le mosche trarrano a alla frasca o a quel vrapoiz tante quante vi nandera suso tutti mozira neiz muda la frasca ouer el vrapo in capo vi sei giozni.

al ritrouar vin pauero che non si consumera ne la lu/ me ne etiam nel fuocoiz di questo ne potra i presto

fare esperientia.

Recipe lume vi piume in pezzi grandi che si vedino va quei che vendino li colozitz metti in la lume che maissi beusera e sempre ardera:

Recipe pele vi anguille secche senza saleiz mettile amo le in acqua per vui giorni e vue notterpoi pistale oner ba tile con un bastone benissimorpoi fale boglire in tanta ac qua che apena la sia copertaiz fali suoco sotto temperato ranto che si cuoce un poco mescolando e vistemperados vapoi colata z mettile in un vaso vi metalo e lasciala sec care a lombra tanto che la vinenti vuraiz con questa po trai fare incolar cio che tu voi.

Recipe semeza vi ortica quato saria vui cosiglieri z san ne poluerermassici quato saria vue sane grosser sane pol nere sottilissimarvapoi torrai vu pan vi pasta grande cos sue pu pugnorz impassa le vette poluere co vetta pasta poi farai vna fogaccia fottile e fala cocere in fozno:poi fa rai vi quella tre parte z ogni matina ne toglia vna parte z copiti affi tre pezzi fanne vnaltra;z cofi farai ogni gioz no ne babbia vno per fin al termine vi giozni quindeci.

A saper sel mosto da ventro de lacqua.

Torrai un pero z metrilo detro il mosto se quel pero an
dara a sondo sappi che non glie acquarma se nodera di so
pra gli sara de lacquarz similmente ti mostra un quo.

Al far vna cola che non teme ne fuoco ne acqua. Recipe calcina viua poluerizata e villempera con oglio vi lino incolarz poi metti a seccare a lombra e metti poi al fuoco z sara tanto come sel fosse ferro.

21 fare vna vernice eccellente vi acqua chiara a var col penelo e subito si seccasz e odozifera a vare in carta in legniz in altro suoco.

Deima piglia ouze cinque vi acqua vi vitare onze vna vi belzuinospesta vetto belzuino tra vue carte: ouer in vna moztaroscioe nó vico che lo pestispoluerizatosma sola/ mete rotro in pezzi minutispoi piglia vna ampoletta che sia grossa vi vetrore mettili ventro la mita ve la vetta acquascioe onze vue e mezas vapoi mettili vetro vetto bel zuino cosi macato e mesedalo molto benespoi mettilo a posare per vn giozno e vna notrespoi piglia vetta acqua e mettila in vnaltra ampoletta e stroppala molto bene e si resto vel belzuino che sera restato al sondo aggiungeti saltra acquase sa cquase sa cqua

Al pigliar ogni vecello con la mano. Recipe fel vi yn bo vecebio con alebozo bianco: z pi / glia vel miglio o altri grani e fali boglir vn poco con le sopradette coserz varata magiar ad ogni vecelo che voi Tubito che lhara magiata calcarano che parerano mosti per il spatio di mesa bosa a li pigliarai con la mano.

Il pigliare le galine z colombi z ogni altro vecello

con la mano.

Recipe fessa vi vino e sago vi cicuta ouer secuda et vi/ stempera infiemera poi metti a mole o formento ouer gllo cipe ti piace in questa copositionera lascia star per vina notte e poi vala a beccare che subito resterano stramoz/

titi che parerano mozti.

Al far vna esca va far mozir li pesci ne lacqua subito. Recipe balotte vi leuante anchoza si adimadano esca va pesci z per ogni cinque balotte spoluerizate piglia altro tanto foznazo salato gratatozz vue volte tanta farinaz et mescola ogni cosa insieme z fanne pasta z poi fanne gno/cherti piccoli z grandi secondo la grossezza ve li pesci: z buttali vone e il pesce z tatti quei che ne mangierano vi uenterano stramoztiti z venirano con la panza sopza lac/qua come sustino moztite seti lasciarai stare vn quarto vi boza venirano a padire z suggirano la pasta vol fresca.

Al far mozir li pesci in vnaltro modo.

Recipe vna berba che si chiama Catendola che fa i fioz giali z tagliala minutamete: z poi getta ne lacqua voue e il pesce che tutti venirano sopra lacqua come moztirli/quali poi potrai pigliar con le mani i quali pesci subito co ine sentono la vetta berba la mangiano volontieri.

Re

El renzer sete a code vi canallo.

Recipe vna pignatina e mettila al fuoco có acqua z scal dala ti che sia ben tepida: vapoi mettili ventro rozza va tentozi pessa poi piglia vel tartaroscio e sezza vi vino e le vette cose bagna vn poco: z impiastrale có vetto tarta rospoluerizato et lascia stare per vna notte: z poi ponila a boglire con la pzedetta rozza tanto che babbia piglia/

go il colore che ti pare che stia bene.

A tenir le arme nette.

10 門場

YCCIA

40131

FMI

12011

108

問

1

Recipe piombo z limalo minuto z mettilo in vaso insie, me con tanto oglio vi oliua chel copzarz lascialo cost p spatio de giorni nouerpoi con quel oglio ongi le arme.

A far fuoco subito.

Recipe oncia vna vi calamita e tre libre vi calcina viua e tre onze vi pegola greca e meseda con la calcina e met ti ogni cosa in vna olla che sia impaliata bene intorno: et ben serrata cò si coperchio e che no possa respirare e me ti la olla cosi ne la fornace vi pietratt quando son o cotte le pietre e tira suora la olla t la pasta: laquale olla nota vol esser creda o sterco vi asinora poi tira suora la cala; mita e metrila nel oro laurinora lascialo stare per quinde ci giornita quado vorrai che la pietra faccia suoco onge lo col tuo sputora si fara siama: sorbi la pietra vi alla bu; midita a subito se stinguera: a guarda ve non tenerla in lo co bumido ma coservala in loco secora e cosa gentile.

Recipe de lo citrone a fanne farina et meseda questa sa/
rina có miele ecó sugo di assentio a quado e den meseda
ta fanne pirole cestando il mestruo alla dona la dona ne
toglia vina di queste pirole a la involta in un poco di cen
dato a ligalo con un fil lungo a cacciasi la dona questa pi
rola in la natura quado la va in letto e lascia stare per insi
no a mesa notre e piu se la poset facci cosi per tre nottes
ma babbia apparechiato di molte pesse a pede vicira de
la natura molta putredinese satto questo riposi i la dona
per tre giornia quado sara questo si faccia un bagno con
berbe odorisere a come la vicira del bagno babbia di si
sta costitione a mettila in un ouofresco a beualo suso
quando bara beunto louo toglia un bicchiero de buo vi

mort fatto questo vada la vonna presto in letto z tengast ben calda z vorma con el suo marito et certamente si ins gravedera.

Questa e la confettion da mangiar con le ouartogli delo citrone e melisata anna ben triti a aggiungeli un poco di moscatora via questo. Nota se voi saper la donna possa bauer figlioli o no. Recipe malua saluatica a farai ozina re la dona suso per tre giorni ptinui se more la detta malua non puo dauer figliolisse la riman viua la puo dauere certamente figlioli.

Zi saper conoscere quanti figlioli vebbe bauere, vna

bonna veduto il primo parto.

sfa in questo modo: quando la creatura del primo parto fara vícita del ventre de la madre z caduta giuso e da la comare leuata suso guarda li nodi di quel beligolo che sono cogiunti con la matrice quati nodi gli sono tanti si glioli puo anchor portare facendo le opre e non piurz se non sara piu nessun nodo la non puo piu generare z la col pa sara sua z no de lhuomoret sappi chogni volta la per de vn nodo per ogni creatura che la partorisse.

Ainchora si po sapere quati maschi la pona po fare.

Farai inquesto modo nel primo parto sappi che tante co
ronelle pe capili quate bara il fanciulo in capo otter i se,
gnali vi tal simiglianza tanti mascoli la puo portare.

in questo Lettore bauendoti scritto molte Recette
in questo primo Recettario de dinerse z varie vir
turquale sono per darte buona visitia : z grande
beneficiorz anchor per maggior tuo conteto
ti scriuero alcune altre che sono
per darti gran piacere.

21 far binentar verde on cavallo over on cane.

Ecipe capari libre due e fanne poluere et metti a labicare ina nota che la prima acqua non e buona ina ritorna a labico e adopera la seconda.

Recipe bambaso filato grosso vi mene che ardera. Recipe bambaso filato grosso vi molti fili: logo quanto ti piace piu che sel fosse vi ceraiz bagna il vetto stopino per molte volte in lardo che sia ben caldo e visfatto i et vapoi chel vetto stopin sara sutto piglia ve la neue e met ti atozno tanto grossa quato tu voi fare vetto candelot to a fatto chel sia lascialo posar la notte al serenoiz il giozi no metrile in loco chel sole ne il caldo non lo tocchi poi impizzalo zardera voue tu voitz sappi che simili voppie ri si fanno nel tempo vi freddi grandissimi.

A far ardere vna candela fotto acqua.
Recipe libra meza di cerarfolfore onze vuercalcina vir ha onze vuerlapido onze vnarrementina onze vnar z in recorpora ognicosa insieme z farai vna candela z impizala

ardera cofi in acqua come vi fuoza.

Al far vna candela che con fiato non fi stuera.
Recipe vna candela ouer stopino vi caneuor z babbi vel
folfoze viuo in poluere z innolgi molto ben questo stopi
no nel vesto solfoze z babbi vna pezza vi panno vi lino z
rinolgi intezno a vesto stopino z folfozespoi copzila vi ce
ra z fa vna candela et accendila che non si potra mai moz
tare per fiato.

Al far vn candelotto di giazza che ardera.
Recipe vna candela di cera z appiccala per el stopin co vn spago done cola lacqua de la neue per li copi ouer in altro loco si che la goza vegni sul stopiniz si fara vna co perta grossa quanto che voi di giazza sopra la cerarz poi mettila nel candeliero in tauola z impizela per el stopin

四四百

al come

Diesert

it le

che se be sara aggiacciato el caldo fara colar via lacque a ardera a farai maranigliar chi sara a tanola.

Il far saltar yn anello per la casa.

Farai fare yn anello grande vi otton buso e mettici ventro salmitrio: solfoze viuo: argêto viuo tato ve luno qua to ve saltro: z stropalo per modo chel non possi vscire e mettilo appresso il suoco: z come el sentira el caldo subi to el cominciara a saltare che nissun non lo tocchera.

M cnocere le one senza fuoco.

Recipe calcina vina z metterai li oni sotto la vetta cal,

A far parer la carne cotta che ha cruda.
Recipe sangue vi Lepoza o vel pozcello z cocelo e me
tilo a seccare z fanne poluerese quando la carne e cotta
metri vi questa poluere suso z lascia stare cost yn poco es
parera esser cruda.

Recipe de le corde de lauto a tagliale minute come for se un vermicelo : a come la carne e nel piatelo metteral di queste corde cost tagliate di sopra a copri che come le corde sentirano el caldo si venirano a molificare a si any darano storcendo che parergno vermi vini.

Al far parer raspi vi vua in vua camera.

Recipe vua boccaletta et impila vi oglio quando la vua vol fiozize liga vetta boccaletta appzesso la vida:poi pi/glia vuo vi ost raspetti vi vua che voglia fiozir e mettilo in la boccaletta et stroppa in modo che no ci possa entra re niente ventro:e lascia star così per fin che luua e matura ra:z torrai osto oglio e falo arder co stopin in vua came/ra che no ci sia altro lume e parera piena vi raspi vi vua.

Al far vna piacenolezza che vno no potra mai voz mire per tutta la notte.

Recipe

Recipe lume vi pinma pesta z fregali la camisa o li len/ zuoli o buttali vrieto le spalle quella persona mai no po/ tera vozmire.

A far parere che vna camera bara ventro vna caccia Recipe vue telle vi lepoze a vna tella vi cane a mettile in vna olla vedriata a metti poi in vn forno a seccare: et fanne polnere: poi messeda có vn poco vi zastaráno a sol fore có la cera mescolata in vetta materia: a farai ardere voue nó sia altro lume: a vederai cosa marauigliosa.

A far vinbraccio o altro mébro de la psona peloso. Recipe aue che fanno il miele z fale ardere in vin tessore fanne poluere z messeda con oglio commun z ongi doue tu voi e guarda non onger doue non voirz có tal oncione ti patresti far tutto pelosoma bisogna continuarla.

E Pauendoti benigno lettore scritto in questo Rescettario cotante be llissime ricette lequale ti pono var be nesicio z piacere ve le quale la maggior parte vi este sos no per me esperimentatera il restante ve le altre ti lascia ro esperimentare a te accioche vi quelle ne possi tragere frutto z piacere che e il tuo vesiderio ra perche anchor mi e parso vi voler vare amaestramento a quelli che non sanno vi fare alcune cosetione per vso ve la sua casa qua le si fanno co poca spesa come pcededo intenderai.

Recipe quella quatita che voi ve meloni z tozali vii po co mal maturisma fa che fiano boni z fanne tate fette qua te che son segnate nel melone z mondale bene va la scoza con el coltelozz cosi gettarai via la scozza visopra s et poi mettile a mole in buono aceto e lassale stare ventro p vieci giozni z poi canale suora ve lo aceto z piglia ve la tro aceto z tienle per altri vieci giozni a mole z messeda le ogni giozno z poi al tempo canale fora z ponile in vua

efficien

動館

Wainer

rouaglia groffa rascingale bene stroppiciandole: poi pa nila a lacre per un giorno e una notte e poi mettile a bo glire nel miele: r cosi vagli ogni giorno un boglio p sino a vieci giorni r lassale continuamente stare in vetto mie i le r sa che ogni volta boglino un pocospche el vasta che le leuano el boglire a viscretione: vapoi piglia le vette fette r metile in che sorte vi vaso tu voi r piglia ve le spe ciarie che sono queste.

Recipe poluere ve garofalit di zenzaro z vi noce mo feate z vel cinamomo et fanne specie z vn solare vi fette e vno vi speciarie poi babbi vel miele fino bianco e mes

tilo sopra el vetto vaso z efatto.

Recipe zuccaro fino z vissoluelo in acqua z fia tanta acqua che solo el zuccaro fivisfacciaspoi piglia la semente vel melone z sfendela vn poco va la bada vone el nasce i vette semente mettile in acqua zuccarata z aggiungeli vn poco vi acqua rosa z lassa stare vette semente per spacio vi tre o 4 bozes poi cauale foza z vederai che come sarano sutte vette semente si sererano z piantales quei meloni che nascerano serano tanto boni che sono per gra signozi. Ite se vozrai varli il sapoze vel muschio mettici in vetta acqua anchoz vn poco vi muschio z vi canella si missima z bauerai vui effetti vi perfettione: z similmente poi fare alle semente vi cucumeri.

Al far le scozze vi naranze confette lequale si pon far a tutto il tepo ve lanno ma e meglio a farle vel me se vimaggio per ester grade e le scozze gresse.

Diglia le scorze de narăzi întegre tagliate în quatro quar ti ouer scra fagli star a mole per giozni dieci ne lacqua a dui giozni pin o manco si conosce quado sono stati a mol le a sufficietia quado tu appresenti la sco 23a a lacre z che

la penetra un luftro resplendente alboza e flata a mole a sufficientia et non essendo resplédente lassala flar a mole unchoza per fino che faccia tal effetto di rispleder con e bo vettor poi ascingale su vna tanolar poi tra vue pez ze che siano ben sutte z poi mettila in vna caldara onero in vna pignata e metti tato miel che copra la mitta vi vet te scorze e piu e men come ti parera fa bolir vn poco sem premescolando e subito levalo val fuoco acció chel mie le nó sia straccotto: perche se boglisse più o un poco si re i prenderia e lassalo posare per quatro giorni in vetto mie le z ogni giorno messeda vetre naranze in vetto miele:p che tu sai chel non ce ne tanto miele che tutte le naranze hano coperte z pero messeda accio tutti pigliano la con/ fettionere poi farai il simile per tre volte facendo leuare il boglio z posar per tre gioznicome bo verto: poi cola le vette naranze val vetto miele: z mettile a boglire in ta to miele che ti parra che sa bastenole z lassa boglire per on credere poi leualo val fuoco z mettile in valo z met/ tici de le specie meglior che tu poi ouer che tu baiscioe con zenzero garofoli canelarz meffeda zefatta: ze cofa soque. Et nota chel miele che te auancia e buona voler consar de le altre naranze ouer altre cole che si conferta no vogni tempo.

Diglia prima le nose piccole verde con la scorza r fora; le cioe fagli quatro bufi ouer piure mettile a mole in ac! qua per giorni quindeci e piu e menore poi curale sottil! mente e poi falle boglir nel mele come bai fatte le sopra dette naranzenna ti bisogna far boglire quatro volte piu le naranze per esser piu. Et nota chel miele e semp buo! no ma bisogna aggiungerne ve la strosperche si cosuma e poi conzali come facesti le naranze con buone species ma

dippl n

theth

liop fine

rafache

e pare

ele foi

demo

tod

自己

間像

惧

mettici pochi garofoli perche fanno amaro.

Diglia la succa cioe il collo e taglialo longo infette con me tu voitt poi bzonale in acqua boglietercioe in quello modo, if a boglir lacqua e poi buttala sopra le succher e poi facosi per none mattine. Et nota che inanzi che tu li bzoni moda la scozza sottilmentere simile torrai via quel morbido di pentrort poi farala cocere in vna caldara ta to che basti bonestamenterno dico troppo cotto: ma che siano saldere poi mettile a sugare su vna tanola a lombra per pui giornire poi tra vnorapo va sugando a pesso a pesso refarai come festi a le naranze.

Le pere moscarele si fanno boglir nel miele vna volta; r conzale co le specie nel miele: r nota che tutte gste co se fettion voleno esser forte vi specie per il stomaco.

WING

Zi conzar le marasche.

Le marasche fale star per vn giozno di buon solet poi ca nali losto ad vna per vna poi toznale al sol per tre giozni e poi fale coser come festi le naranzema fale star nel mie le quindeci giozni; z fale stare al fuoco tre giozni tanto che si scaldi accio che non faccia la mustare poi struccale bene z mettile nel miel con le specie. Et nota che tutte q ste confetioni ponno durar molti annima bisogna cresce re el miele e sarboglir vn poco.

Zi molificare z far rompere ogni qualita vi ferro per groffo chel fia.

ARecipe rotto magico maggio? ouer latte camarone che alcuni lo chiama a vu modo z alcuni a vualtro ouze oue folimato ouze vua:ozopimento ouze cinque:aceto biaco ouze vua ogni cosa insieme:et poi bagnado il ferro spesse fiate si consumera apoco apoco z bauerai il tuo effetto,

M far andar via il gosto.

TROOP

cue

ma

the

022

Récipe noue grani vi penero retodote noue nodi vi mo le vi melegazzote fei quatrini vi iponga rossa piu che sia pollibile: et quando la luna comecia a viscressere: cioe il primo penerdi quado comencia a pescrescere fa binsare quella sponga apoco apocose secondo che la bensa raspe la in pua scudella vi peltro o viterra tanto che la bansa surta: fimile il molo del melegasso efanne polnere: poi pista il penere molto benese metti poi quella poluere in/ fieme col penero e pella tutta infiemespoi togli vna bzan cata vifarina vifozmétose togli vnrollo vouo che fia na to quel venerdi come è vetto:e se nonbastasse vuo togli on mezore impassa tutte queste cose infieme e fanne ona fogazetta:poi fala cocer fopza la madre vel fogbero che fia ben nettospoi fala in sei partese quella sera medefima vopo cena quattro boze piglia vno vi vetti pezetti e ma giala:poi pada a pormire senza beuere e faccia cosi le al tre voltespoi piglia vna sera fi e laltra no tanto che lo fi nifca e se guardi ve la boccase per tanto non andasse via a la prima luna: falo anchora a laltra fimilmete quado la luna pescresce come bo petto pisopia zandara via.

Decondo Recettario va saper componere vis nerse sozti ve soanistimi z vtilistimi odozi.

ZI consare le rose che in vna cassa de drappaméti sape; rano di vn soavissimo z confortativo odore.

Pikima torrai le rose efogliate tante quate ne voi fa re e ponile sopra vua tauola sparse con vu pano sot to a sopra a lassale stare infina che sono seccher cio e bensutte a fale stare in loco che habbino vento a no so

le a poi che serano bensecche pigna vetacqua rola fina conza con muschio a belguino a ebrofale yn poco tanto che piglia vn poco ve lbumidor poi coprile col pano & Lasiala seccar come primate cosi farai per tre ouer quati tro voltere poi babbi belgum con florace calamita z vu poco vizibetto z anchoza vn poco vi muschiostutte cose spoluerizate lequale vistemperarai in un scudelino z le so pradette rose le metterai in vn cadino z con vetti odori vistemperati con vetta acqua et andaraj abzofando le fo pradette role mescolandole e fatto questo metterai vette rofe in faccbetti oi pezze vecchie biacbillime fatte in foz ma de cullinita metterai dette role dentro e cufilit a poi metti vno ve vetti custini in vna casta ve vrappameri etvederai in capo bi bui ouer quattro giozni vn odoze che bauera preso quelli orappameti va gransignore. Ite no volendo far con tama spesa secca vette rose al modo sor pradetto z babbi vn pignatino con acqua rofa ne laqual metterai ventro radice vigiglio bianco z vigarofolipet sti voel irios pesto con un pochetto vi muschio z lassalon boglir un pochetto e poi ponilo sopra le rose z metti ne lisacchetti come disopra vico.

Al cosare li guanti che saperano di soavistimo odore Recipe oglio di mandole dolce e metti in una ampoler ta co le infrascritte poluerere prima un poco di muschio e uno poco di storace calamita e un poco di radice di gi glio diaco e tutte cose siano den spoluerizate e messe nelle nel detto oglio ne la detta ampolettare poi metterar al sol pe spacio di otto giorni mescolado co un legnetto detta ma teria ogni giornore poi daddi de lacqua rosa mescara et piglia li tuoi guanti con detta acqua moscara su puo tas gliero e ongerai detti guati e lassa seccare e cosi farai tre equattro poltere poi come e sutto ongi li detti guati co

petto

戲的聲

odiota

BOUDE

HERM

即形以加

\$0.11

点物

No.

10

oglio e ancora vignissimo a ongerti le mani te le fara mo lesine relucente a vestira la pelera ogni volta che voicol vetto oglio poi refrescar li tuoi guanti a e vignissimo.

Perfumi fini.

Recipe onze tre vi belzuino onze tre vi sozace calamita ta a fiano queste cose spoluerizate sotulmete a poi piglia onza vna ve carboni ve salese smozzati in acqua rosaspoi spolueriza a ponssi mezo quarto vi legno vi aloe ve spoluerizato e ramisato. Item ponisi onza mezavi sabió cioe arena vi fiumi tamisata a tutte le sopradette cose mesca te a impastate con góma vi vragati e fame psumis metta rai verti vraganti a mole in acqua rosa a farai la pasta.

Recipe il sapone co rose adozifere va metter in albarello Recipe il sapone posto a mole con acqua rosaspoi babble rose fresche vi vette chiuse tagliate sottiles cogni vi va ponedo vi vette rose tagliate vn poco nel sapone quado si vette rose tagliate vn poco nel sapone quado so vorrai ponere in albareli babbi onza meza ve garofoli pesti e sedazati z vn quarto ve irios e ponili nel sapone con vn poco vi belsuino poluerizatore sappi che ad ogni libra vi sapone ci vole livi meza vi rosere quando le positiva voleno esfer tagliate fresche vi volta in volta aggiun gado semp menado vn poco vacqua rosa e sera farto.

Sapon conzo con garofoli finissimo.
Recipe sapone libra vna z ponila a mole ne lacqua rosa
ta z stia al sole per tre giorni e quado il vorrai cozar bab
bi garofoli oncia vna e meza che siano ben spoluerizatea
z ponili la mira de detti garofoli nel sapon menado mol
to bene z saltro resto de detti garofoli e poneli in un pi/
gratino con vn poco di acqua rosa z salo bogliri z come
comecia a bogliretalpora poni detro la detta poluere di

細胞師

boco the

rolpin/

out dist

mistine

to be stated

markia

do lesa

KATION

BI TOOK

随性

Min

00/2/

bes

NIX.

WIR

white

garofoli z leua il pignatelo val fuoco z coprilo bene tanto che se riposi il bogliorz poi menalo có vn legno z po nilo nel saponerz se tu voi li poi metter vetro vn poco vi belsuinorpoi gouernalo nel tuo albarelo z e fatto.

Il far pasta di Ilmbra fina.

OS

Recipe florace calamita once vnatodano once. 4. irios oncia mezasbelzumo oncia mezasnoce molcate numero vuisvn poco vi muschio finostutte le sopradette cose sia no ben spoluerizate z incorporate con li vraganti che sia no stati a mole in acqua rosa mettici vn poco vi goma rabica co li vragati e stia amole vna notterz ogni cosa ini corpora a modo vi vna ceratz e fatta.

21 far offeletti vicipeo.

Recipe once tre vi belquino tonge tre vi storacet calami/
ta once vnatcarbon volce once i vi mira oncia megat et
legno vi aloete tutte gite cose pestale z sedaciale i poi pi
glia vn quarto vi goma vi vragati z mettile a mole in ac
qua rosa fina per vna notterpoi incorpora tutte le sopra/
dette cose con vetri vraganti bene che siano ben menate
z poi sanne offeletti z e satta.

21 far pomata.

Diglia songia vi pozco frescaipoi piglia pome vue rose zi irios cive radice vi giglio biaco: poi metti la vetta son gia zvisfalaiz poi mettici ventro le pome mondate z co me sono maserate mettici vetro vn poco vi garofali z ca nela con lo iriosiz sa ben visfare: poi metterai vetta mi sura in vn pano vi lino z sa posare ne lacqua chiara vet/ta mestura: poi piglia quella mestura sozte z mettila in ac qua odozifera z laua quella materia none volte z e satta.

21 consare un oglio che a onger le mane le fa molesi ne z lisse e stringe la pelle.

Recipe oglio di mandole dolce z mettici detro garofal integri

integri a lascia stare quel oglio al sole per otto giorni: & poi vetto oglio ogédori le mani ti fara il vetto esfetto.

Al fare acqua odorifera fimilima.

Recipe libra vna vi acqua rolata fina libra vna vacqua vi filor vi mortela fina libre vuerfilor vi citrangoli fina reponi tutte infleme v poniue ventro tre trapeli vi poluere vi cipro mezo trapele vi zibettori mezo vi mulchio ret quattro trapeli vi belzuinori fiano tutte quelle cose ben spoluerizate isteme v ponile in la sopradetta aqua in vna ingbistara v ponila al sole per vui giorni vitenla servata.

Al far sapon buon va barbieri con poca spesa.

Recipe sapone bianco quanto tu voi z taglialo in fette
sottile z mettile a mole in acqua rosatatz poi babbi irios
cioe radice vi giglio bianco z garofali spoluerizatuz in/
cozpoza ogni cota z farai balotte z lasciale seccare.

Zi far perfumi odoziferi e buom.

Recipe praganti a mettili in acqua rosa si che farano ta to che vengano liquidispoi faras poluere de le sottoscrit te cosesrecipe oldano oncia vna i storace calamita oncia vnastegname oncie tresbelgui sottile oncia. I legno atoe quarto vnoscarbon di salicesoner di vida oncie.z. e me! 5a e impasta bene insiemesa fa de li pasteli come a te pare a lasciali seccare a lombra a saranno buoni a fini.

Al far palta va far pater nostrifini z odoziferi.
Recipe libza vna e meza vi terra negra spoluerizata sot tilistimameterz piglia onze. 4. vi vragati z mettile a mo le ne lacqua rosa tanta che copza la vetta terra in vn moz taro con vetti vragati z pelta bene per spacio vi meza bo ra con oncie tre ve odozi che sono questi. Recipe oncie vna vistozace calamitarz oncia meza vi oldanor z oncia meza vi cinamomorz oncia meza vi sandoli citrini z spol veriza tutto sottilmenterz mescola insieme co la pasta co

ho bene hill

alcanes bo

allo.

e numero

toma ra

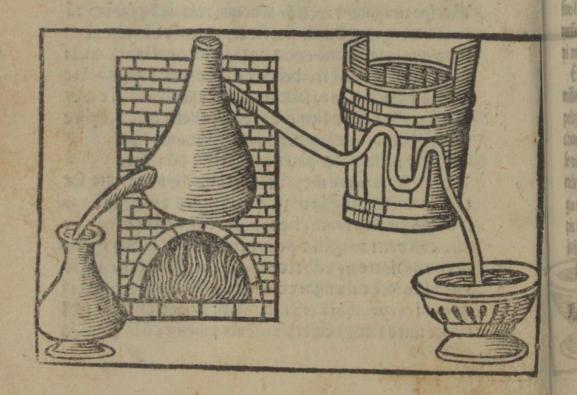
m

1

posta di soprarpoi caua suora del mortaro la detta pasta e rimenela per spacio di mega bora et sera fattare potrai fare li tuoi pater nostri.

Al far vn perfumo in poluere.
Recipe belzui z piglia storace calamita: z piglia legno aloert tegnamert graneli vi gineprort piglia quato che voi ve le sopradette cose z pestale non troppo sottilmen terz poi metti ogni cosa insieme tanto ve luno quanto ve lastrort poi gettali vetto profumo sopra el suocort senti rai vn grandissimo profumo va signori.

Terzo Recettario valcuni secreti medicinali p gua/ rire li corpi bumani che vagliono piu che ogni thesorore se non fosse li secreti breue saria la vita nostra.



E ZI far olio rosato z ciascun altro olio:cloe bi berbe farlo con arte z magisterio perfettisimo che bauera meglioz virtu che glialtriche fi fanno.

Ecipe quella quantità vi rose fresche che vorrai z visfoglialerz mettili in yna pignata ouer lauezo z metti tanto olio ve oliua che fia chiaro z volce che tutte le rose stiano sotto e si anaci loglio disopra dui vita alto: z lascia boglir tanto che calila terza parte con fuoco temperato z vapoi calando il vouere fi vol leuare via val fuoco z lascialo refredaresz poi colalo e strucca Lo molto bene accio che la sustantia de le rose resti den! troiz il vetto olioiz butta vette rose struccateviai vapoi se vol bauer de le altre rose fresche diefogliate a mettis le in un vaso vi vetro ouer pitaro tanto che sia mezo vi roser poi mettiglissis quel olio colado tanto chel vaso fia piens vol effer ben ffropado: z poi metri al fole: z la scia stare almanco per giozni quindeci cotinui z se piu stes fino faria meglio z guardalo va la pioggia z va la rofata notificandoti che se tu lo fessi o i rose saluatiche el saria Di maggior untu.

Et per questo modo poi fare loglio violato volcama millarcioe ve li suoi fiorir a fimile di anedormentarrutha polizolo:giglio bianco: a dogni altro fior: z oz battuto vi chiarandoti che quelli ve lherbe vuol effer fatto vel me se vi OJaggio:perche lberbe sono in maggio: prosperi/ tade e pirture se pur il trapassasse il vetto mese vi mag! gio norflasciare passare mezo giugno: perche le non sono piu buone che le fanno le sementere perdeno lamores es

la fozza a la prosperitade.

ZI fare acqua vi berbazzo: vi fiorez vi radice be ogni ragione.

Nota yna regola generale nel fare ve le acque z berbes

她她

atpun

CELLING

THE IN

Chemi

come viradichio:laqual la phifica appella zuccaria: int diviaro i fumo terreroi mentaroi faluiarz ve ifoporoi pol lizolota pimazozana pirofinarinota ognaltra berba pol n veftillar: non fi vol comenciar se non a mezo aprile: et pellilare et perfeuerare per fin a mezo giugno: ma chi lo puo fare vol ester fatto el mese vi maggio ze meglioze p piu ragioni. Item fi vol vestilar acque ve fiozi come e vi rofe:ozigano:oi rofmarino z vi gineftra vel fioze ve faue zoogni altro fiore guarda il tempo che quel fioz de la co sa che tu voi vestilare sia in piu psperitade che pol ester cioe in piu bellezzare fia bellore albora e buon à fare le acque vi quel fioze: questo ti vico perch tutti fiozi ve Iberbe non vien in vn temporanzi vien in vinerfi tempira se vuol far le acque 2 nonfallerai mai.

BUIL

Até se un volessi vestilare acque viradice vi berbe si vol ricogliere al tempo che hano buttate le semete: che ca scano le foglierz questo e vel principio vi Ottobrio per fino per tutto febraro che tutta la possanza e ne le radi cesperche come le comenciano a par fuoza lamoz non e pia in la radice lava in la fogliate questo e ve li secreti ve

la vera regola generale.

Frem se voifar oglio vi fiori come sono viole: giglio a altri affaiche fifanno e di pomele; o de altri affai offer ua la regola vetta vi sopra ve lacquercioe a farne nel te po ve la sua piu prosperitaderel simile se volesti far oglio ve la radice offerua el modo et tempo vetto vi sopra; et fara el tutto con gran perfettione.

Al purificare il sangues la qual purificatione e cotra la maggioz parte de ogni infirmitarz mallime contra li mali franciofier per quelli che banno alcune ro! gne leprofe che poncion no voleno andar via. Recipe sene oncie ouespolipolisepitimi mirabolani : ci/

Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London 4634/A primisse deste e legno volce anna oncia meza: rio pontico pragme cinque que artice vragme trestaglia con le sorse te z mertile in lacqua ve lupuli z vi sumoterre anna libre vuerz tienla per spacio vi bore trentasei infusione coper test vapoi mettice ventro sior vi boragine duglosa: sior vi basalisco anna vragme trest sa boglir ogni cosa messe dando per spacio vi vi quarto vi boras vapoi cosa messe dando per spacio vi vi quarto vi boras vapoi cosa poi panno vi linos z in quella colatura metterai siropo ve lu/puli siropo vi sumoterre anna oncie vuero ximelis squil/litici oncie vua e mezas siropo violato oncie via: zassara no scropulo mezo ambras muschios grani quattros z tutte queste cose spoluerizate mettile in vetta materia: z lassa la possare per il termine ve giorni sei in loco frigido: et poi varai vi vetta materia ogni matina oncie. 2. e seguira

Ald ogni voglia o fia vi mal francioso ouer de le got/ te z dogni altra sorte.

Recipe quelle camizole che nascono prieto li siumi che pareno sambughi che puzano r fanno quel medemo sigi che fa li vetri sambugheri se ne troua per tutto vricto gli siumi: piglia le sue canuzole ve le piu grosse longhe vno palmort canagli la sua medola suora perche sono come vna canna busart ventro metticivna quarita ve sopradet ti vermi canati sotto terra con oglio comun ti metti vetre canuzole de stropate nel sono ti lassale siar per meza de ra vel circart cana suora vetta oncion ti salua questo olio come sel sosse vno balsamo per tali bisogni.

Remedio pignissimo quando andasti in loco suspet/

toso vipeste.

Mecipe perle fine masenate a corali finita ambracane i a muschio anna grani cinquetarsetaco oncie meza: a garo/ fali oncie mezate fa vusacchetto vi cendalo cremisino: a metti ventro le vette cose spoluerizate sottilmente: et

vila et

TINE

1Cf

poi tie e il vetto sacchetto con le vette cose sopra el co s re z non oubitar vi niente.

Recipe oldano fino purgato oncia mezasifiosace calami ta fina oncie tre mira a garofali bragme cinque: sugo di valeriana dragme puasmuschio sino a ambiacan carati to vnosle cose sono da pestar siano pestate sottilmente et tamisatera le gome mettile nel mortaro caldo con la mazza calda et pestale bene tanto che se incorpori bene insie mespoi getta sugo di melissa a sugo di buglosa: a farai la balla a portale in mano a non dubitare.

Remedio pignissimo per mettere sopra el vetto mal vi morbo.

Recipe aceto forte a acqua rosaszastarano a arsinicos et meseda ognicosa insieme a cótinuamente bagna poue tu bai el male con un panno di scarlato di granas a puato.

Remedio vi aintar vn infermo abandonato vali me/ dici per ester stato tanto tempo a vieta.

Recipe oue fresche vi galina quate ti pare: 7 torrai la chiara 7 sbattila fortemente: 2 vapoi bagna tutta la per/sona có le vette chiare sempre fregando con la mano for temente tra vui suochi: 2 questa chiara intrara tutta in la carne ve lo infermo: 2 questa li vara la sustantia 7 torna/ra in sanita: e poi come le fregato chel sia portato in letto 2 per bauer recenuto la sostantia ve la chiara comincia/ra a prender cibo.

Al far lo silato per il vetto infermo.
Recipe acqua vestilata a lambico vi vna buona galina z mettici ventro vel zuccaro z vallo al vetto infermo. Ité piglia vnaltra buona galina z falla cuocer in vno bonisti mo vino bianco z farai tanto boglir che la gallina sia vis farta: z poi pistane z anchoza così pestata metti a boglire

vn poco in vetto vinorpoi lo colarpoi torrai vn romane vi ono fresco z sbattilo in queste colature et messeda vu poco al suocorz valo vagado a linfermo e guarira.

Al far che vuo che voglia mozire z habbia perso la fa uela possa parlar tanto che ordini lifattissios.

Recipe vn bacilo da barbiero ouer vn scaldaletto: zcó quello scalda a linfermo la cima de la testa tato chel cer nel senta il caloze tra il spacio di un credo come el cer/ nel sentira tal caloze cominciara a parlare: z poco dapol se donera mozire el morira.

Al cqua preciosa a rossor e mal vocchi: prima chi ha/ nesse polpa a occhio: cioe perla o pano chefusse ve

tro o carne secca o sangue tutti li sanera.

Plota che la prima settimana vi maggio el ti bisogna ri/
cogliere tutte queste sottoscritte herbere sindoniarberbe
narrutar tenocchio z pestale molto bene tutte a sua po/
Rarpoi togli oncie tre vi ogni sugor mesedali insieme et
mettici vi poco vi papani vi rose z oncie tre vi zuccaro
cadido z oncie quattro vi tutta finarz oncie. 4. vi sangue
vi vrago sino z spolueriza tutte queste coserpoi metti co
li sughi predetti e sa vestilare a sabico vi vetro ra torra
lacqua con vi recipiente e sasciala stare per giorni vii o
sre et poi adoperala a tutti si soprascritti modi.

Remedio secreto a guarire quelli che bano li occhi rossi per cagione di qualche rescaldatione o p non

Dezmir la notte ouer per altra caufa.

Recipe vn ono fresco vi galina et ponilo sotto la cenere calda e lascialo ben indurire et poi canalo val suoco et mettilo su vn tagliero z taglialo per mezo z togliali il ros sume et poi babbi vna rama vi olina secca : et radili via la prima scorza et poi rade il vetto olino la scorza biaca che sera come figli: et piglia questi fili et impi lovo vone

padcol

600

Demeet

he infie

cra il rommespoi metri cofi caldo el vetto mezo cuo pie no vi olmo tra vna bindelaset metrilo su locchio la sera quando tu vai a vozmire e lascia stare per sino a sa mati na et troueras vetta bindela piena vi sangues et cosi farai pia volte che seras guarito.

Zi far vii oglio preciolillimo che falda ogni ferita

Recipe vna berba che si chiama bipericontet alcuni la chiama strasotata pigliane vn manipolo e oglio comune libre que e libra vna vi songia vi porco colato e et oncie quatro vi tremenimate vragma vna vi zastaranotet tutte le sopradette cose tagliate minute et metterale i vna gra de ingbistara laqual tropparai benissimo: et poi metrila circa piedi vui nel tetame in loco voue batte più il sol la sera e la matrina et lasciala stare per spacio vi vnano vet ta ingbistara in vetto letame: e poi in capo ve lanno caue rai vetta ingbistara vi vetto letame: et trouerai vn oglio simigliante a vn balsamoret con vetto oglio caldo quan to el si po sossirire ongerai ogni ferita grande ouer piccos la la guarirai tra il termine vi bore ventiquattro.

O Jedicina murabile che ogni volta chel te venissi le gotte gnavirano p fin che tornerano vnaltra volta in cipe hermodatilozum turbiti anna pragma vna e me / 5argengero bianco: maltici: garofoli: galága anna scropu lo vnovaneti: fenochi: milistolis anna scropuli vni e mezo scrapbin pragma meza: viagridio scropuli vni: zucearo fi no a peso ve la sopradetta quatita et sia farta poluere: et se vol metter il zuccaro quado se piglia la vetta poluere et se vol tuer la vetta poluere secodo la qualita vi chi la t nole: cio e pragma vna e meza oner vni fino intre la ma t na con il brodo vi pullo o có vin biaco o có aqua z non si volte v rieto e poi mangi secodo lordine vi sopra.

Il guarir quelli che banno il mal ve la pietra.

Recipe el sangue vi vn lieurote poi ne la pele sua mette rai el vetto sanguese metrinel forno a seccarespoi fanne polueres y vanne a bere a linfermo la martina con il b201 de vi pullore vsando vederai esperientia mirabile.

21 far prinar la renela.

Recipe caccature di sozzi spoluerizater toanne col bro!

do la marina z guarirai.

的的途 bula (m

到各面新

域的

im

licen la

COLUME

to of

TOO

avil

ZI conoscer sel mo figliolo bamal ve vermi. Jf arai in ofto modo prima co la tua lingua leccali la fron ter se tu troui che la fronte sia salata le segnale che la li perbispoi metti la tua bocca per mezo la sua : se tu senti puzore c'he elca de la sua boccaranchora questo e segno chel suo mal e va vermitel terzo signale e che li occhi le luce piu vel consuetora trouando questi signali farai li fottoscritti rimedii.

Remedio contra li vermi che vengono alli puttise. ben stellino al ponto de la morte subito sa/ ranno liberati.

Recipe zenzaniasterment inaspittamo biancos semécinas semente de cauli tanto de luno quanto de la ltro z fanne poluere e vala alli putti vragma vna in vino volce ouer in mel rosatora ai grandi oragma vna e mezara vederai grande esperientia.

Remedio a mal ve la scorrentia.

Recipe vel serco vi cane vi quel bianco che par calcis na ? fa quella in poluere ? gertane ne la gola a linfermo co vna canela z sopiali sotto la linguella piu in gioso che si po voue e quella linguela che subito sara guarito.

21 guarire îmediate li caroli che vengbino sul mem! bzo agli buomini z alle vonne in la natura per cas

sone vi riscaldasone.

Recipe lume vi rocca oncia vna: verderamo vragma.i.

lacqua voue li fabri smozzano li feramenti: lequal cofe fi mette in vua ingbistara z lasciala boglire per bore vuerz poi scola la vetra acquarz con quella acqua bagnati con vu poco vi bambaso il male subiro guarirai. Sept.

多次因

Recip

Rech

Recipe zenzeri benedi macio noce muscate: garofoli pi pere tondo tanto vi vno quanto ve laltro: z tutte queste cose spoluerizate mettile in vno pignatino con mezo bischiero vi maluasia vecchia garba: zsa boglire con vna parte vi queste specie: poi habbi ve lincenso in herba fre scoicioe vel maistro: z poi quando principia la febre vat tene in lettorz piglia vn coppo e scaldalo: z metti vetto incenso sopra el coppo: estussia con questa maluasia e cosi caldo satti metter sul filo ve la schiena: z fatti infasciare cosi caldo z subito beni ve la vetta maluasia: z fatti copri re bene e suda e vormi: z cosi farai per sina tre volte che la vetta febre andara via.

Al far andar via in vn subito la voglia vi testa.

Recipe acqua vi mazoranara mettila in vna scudella: et metti el naso ventro e tira el fiato a te tanto che quella acqua entri per el naso e subito la voglia ti andara via.

Recipe trementina oncia puarz piglia purosso vi ouo z meseda insieme có pu gocetto vi cera nouarz pu pochet to vi sale z sa puquento esalderai le sopradette gambe.

Recipe oglio di olina libra pnaslardo di porco libra. 1. e mezasmielespezze anna oncie seistrementina i mandole de osse de persigla anna libra pnassolforeslume di rocca anna oncie tresa fa onto e ongi done e la tegna.

A guarire li cossi che vengono sul viso.
Recipe so ngia vi porcoret solforere pesta ogni cosa in

seme in modo di vnguentorz ongeti e guarirai. Lontra li cossi in vnaltro modo.

thought coles

Maria Cur

gardolipi

inte axile

Imezobil

CON YNA

borbafte

like vit

elle elle

which

pechet

Recipe acqua fatta di foglie di perficota foglie di salice tanto di luna quanto di laltrata ongeti li cossi a guarirata detta acqua vol esser lambicata.

21 stagnar il sangue vi ferite.

Recipe foglie vi vida e brusale z fann e poluere : z poni vetta poluere su la piaga z subito si stagnera.

A volor ve venti z gengiue visdeg nate.
Recipe pilatrerradice vi coloquintida: semente ve spar resispoluerizati: z queste poluere meseda con aceto: z poi seccale e fanne poluere vi questa prima meetine su li vertima prima lauatila bocca con aceto caldo che sia cotto ventro ve la saluia e questo remedio e perfetto.

Accipe un rossume vous frescoret oglis vi oliuarz sale con un poco vi farinarz sbatti ben insiemere poi metti su la pezza vetto impiastrorz mettilo sul male.

A scotatura vi fuoco.

Recipe la seconda scozza del sambuco e sa boglir có ce/ ra noua: z oglio di oliua tanto che si consumi la terza par te:poi colalo z ongi e guarirai e ti cauera il doloze.

Recipe fighi secchi: Thisopo ben pestador faboglir co miel crudo T benilo a veginnor e buono a strettura vi petto Talla tosse.

Remedio a volor vi corpo vi pmiti e vi flusto. Recipe vu capo vi castrone e falo boglire con anesitari poi colato metti ventro meza scudela vi anedo e fali vuo seruitialere questo e buono a piu insirmita vel corpo.

Recipe fasoli z fanne poluere z impastale con miel crus

15

dort con quello ongi le maroele oue volte il giorno : a

Item anchora loglio di sasso fara il simile.

Item loglio di spigo fara el simile.

Il guarir le scroudle.

Recipe ve le poscelette che nascono sotto li sassicio e al cuni le chiamano cento pie a mettile viue in oglio rosato a lasciale mosirespoi cauale ve loglio a mettile in vna cassa vi serro ruginesa meseda con vnchiodo grosso ruginesa meseda tanto che venghi vnguetora poi frega be voue e le scrouole con le mani tanto soste che le venghi no rosse poi ongili ogni mattina e guarirai.

A far buona vista per li pecchi e per li gioueni.
Recipe singo di cartofilago z lascialo purgare per vua notterpoi colalo e mettilo in vua ampola in laqual metti ci dentro vu poco di tucia preparatare zuccaro finissimo e con detta composition bagnati li occhi la sera z la mattina z a mezo giorno z in termine di giorni quindeci vel i circa ritornera la vista come se fosti de anni quindeci.

Ken

A far andar via li segni ve le ferite ouer vel nascimeto Recipe ve li capili z vel sterco ve lbuomo che sia sano z seccali z fanne poluere vapoi farai vestilare a lambico z con questa acqua laua li segni piu voltercio e continuado vno tempisello z anderano via.

Al guarir le gengine marcie. Recipe el sugo de le foglie di vida a distépera có mie le a onzerai le zenzine a la linguara guarirai se ben susse el cancaro.

A guarire rotture vel naso per cagion vi qual/

Recipe rutta z tridala e falla boglir in oglio comun one re butiro in vna scorza vi cipola e quado lba boglito me

vili questo grasso con vna pena piu volte e guarirai.
Dnguento va cauar le létigine e gospi che ven/
gono sul naso.

的物性

io rofito

117 1751

rollo ru

NO

6-101

m

Recipe biaca: vialtia: oglio rosato: acqua rosata: butiro fresco: e piglia vn poco a tua viscretione vi ciascuna z me seda ogni cosa: z con quella ongite ogni sera quando tu vai inletto e guarirai.

A forditate Toolor vi o recchie.

Recipe foglie di rose e saluia e menta z lauro anna mani polo uno z mertile a boglire in buon vino z fa chel cali el terzo z tiene la pignata coperta: z la sera quando vai a desimire tiene la ozechia sopza el sumo per spacio di una boza: poi torrai queste berbe cotte z mettile ne la ozec/ chia ben caldo in letto z fatti ben copzire.

Al cauar vuferro di veretone difrizzatoner spina

Recipe de le verze rinascinte tenere z tira el sugo di gle e metti in cera nona z poi si met ti done e il serro over le spine z subito verrano suozazz quello medesimo sa el grasso del lepozo.

21 far acqua mirabile a vestruzzer gossi che vien con tra natura agli buomini e vonne.

Recipe oglio laurino libra meza olibano bianco massici goma arabica trementina chiara anna oncie tre z mescha ogni cosa insieme in un mortarore questo vestilla per lam bicorvapoi metti in questa acqua cenere z messeda z vestilala unaltra volta z saluela z tienla cara come un balsa mo con laqual acqua ongeti il gosso piu volte el giorno z presto si verra a vestrugger per la virtu vi ssta acqua.

A far che la persona flara sana tutro launo. Recipe tre cime di ruda e tre dibettonica: a pessala ten et meseda ben con tre dita dibuon vinos a benine a digin no la mattina per il spacio di tutto el mese di Daggio t in quel anno non ti venira mal in la persona beuendo e detti sughizz di questo non ti maranigliare perche la vir tu si e ne le berbe.

26/20

200

afa

20

A provedere al freddo vi piedi.
Recipe berba spinosa laquale si chiama barba vi prieter saluia: ortica: e fale boglire insieme con acqua: có laqual poi lauare li piedi: e sugalite poi ongeteli con oglio lau/rino: e fa questo cinque o sei volte.

Recetta per conservare il vino tutto lanno.

ERecipe vna ampola vi vetro e impila vargento vituo e stoppala bene con la cerase copzi poi la vetta cera con vn poco vi carta bergaminase ligala benest piglia la vetta ampolase ligala con vn spago e mettila per il coco ne ch sia mezo vaccio alto val fondost liga el vetto spago al coconest stoppalo bene e mantenerassi il vino sano afrescott e provato.

Incomincia la tanola vi questa opera ne laquale si co tengono tre vtilissimi recettari. Nel primo si tratta ve vinerse z molte virtu. Nel secondo se insegna a com/ ponere varie sorte ve soani z vtili odori. Nel terzo z vltimo si tratta ve vinersi remedii secreti medicina/ li necessarij a risanar gli corpi bamani. Et primo.

In o fiato per cagione di flomacho ouero de altra causa a charte.

Il voler sapere per chi mancha a ingravedare op shu o mo o per la donna.

Il far buona memoria.

Il far buona voce per rengare o cantare over disputare

	o leggere in carega.	2
	Il far poluere che fa li venti bianchi z guarisse il volo	12
	del dente.	2
	A far luua a pomi granati fi manteniranno tutto lano	3
-	Al far vua poluere che mettendola fu la charta a freca	31
	la conle vita z poi scriuere con acqua la lettera viuen	1/
	tera negrillima.	3
	21 veder le selle va mezo giorno.	3
	El conoscer se pno o pna e pergine cioe se lha sparso	il
	leme,	3
3	Al far arder vn fazuoletto et vapoi che sara foznito vi	ar
	dere non sera beusato et non bara vanno niuno.	3
	21 toz la mesura vi vn piede vi buomo o vona senza m	16
	furare il piede.	*
	A far che vna candela in tauola fi smozzara con gra sti	re
	pito z potrai robbar le viuande ouero basciare la ti	17
	21 metter ventro vna ingbistara vn ouo vi galina.	3
		3
	The substance of the su	3
	Al language Carloss a control	4
	Al materalcan il condada cha accessor	4
	The to an are want and an are for a fire and	4
	Alachora a voglia vi venti che non tornerano pin	4
	Zi far che li peli calcherano voue tu voi ne la psona	1
	El far acqua che indurille il ferro a taglia laltro ferro c	0
	me legno.	4
	El tar naicer la barba ouer li capeli.	4
	an far vna carta negra per leriuer fenza inchiostro.	1
	Al tar elca per far venir gran numero de columbi in la c	.0
	lumbara.	
	Acqua per far bianchi li venti.	5

diaggios denencio e rchela vir

oipside o laqual to laqual

2.911

glala

to los

com/

catri

Al saldar ognisanoz vi vetro oner vicristallo.
El far vna feneltra che parera di vetro z rendera mag
gior lume civel verro.
Zi far che vii vino prédera il moscatello
Al far che vu rafpo di vua fara fresca z perfetta da man
giare al tempo vi natale come fe la cogliefit al tempo
of Settembrio.
El far sauon per cauar ogni macchia.
El cole ruare le rose tutto il tempo de lanno.
all cause via macchia of vi pano di veluto a pogni al
tra lorte di panni di leta che non fi sinarira niente di co
1026.
El cauar machia voglio che fosse suso vna carta berga,
mina o bambahna.
Al tirar fuoza vua macchia vi vua carta come e oglio o grasso.
El tirar via ogni macchia se inchiostro su i libri 4
21 far vna carta di captetto agurra ouero verde o pauo
114550 ove attrocolore.
21 mafinar loso fino over largento per scrivere over per
Dar col penelo in che lauoz che pozrai.
27 Icrinere lettere voto t vargento in ognicarta.
27 Icriuer lettere voio z vipingere che parera ozo senza
020.
Il scrinere lettere vargento in vnaltro modorz simil po
trai vipinger col penelo che parera argento fino.
El scriver in carta oner in tela che non parera scritta:pol
scalda al fuoco e diventerano lettere negre. 7
El scrinere lettere che non si vedrano mai se non vi not; te ouer ve vi al scuro.
El far ozo musico con ilquale si scrinera bene.
far vna acqua che sia posta nel vetro che saccia vede
re bi

2128

加加

21

re bi notte.	4.0
El far perzin heliffing men Commen in anna	
Al far versin beliffimo per scrinere in quatero	colorispr
ma rofato:pauomasso:violato:z mosello e et pe	oi ancho:
tenser tio the voi di bele camazate a amal m	acofa. 8
without heliefale in Capilli nearly	8
A far li capili belissimi.	
21 far crescere li capili z venir belissims.	
Til Ca3ar II rollgoni che roffez i canili	
Al far li capill negri.	9
M cauar li peli poue tu voi che piu no rimicera	, ,
A nonlasciar piu rinascere li peli in vnaltro mo	
A far di yna barba bianca negra z simile de li c	and a second
Zi far la faccia bella alle vonne.	apili 9
Al far on rollo per il viso per vonne.	?,
Al far bello il vifo.	9
All far hel duit in mate	,
21 far bel il viso in vnaltro modo.	9
Il far bella faccia a pnaltro modo.	
El far andar via le panne z far bella la pelle.	?
In lar acqua che imbianchiffa il solo	
M far bel il vilo in vnaltro mado	10
M Tar produr il luo rempa a vna panna che lla	01
CONTO VALIBILE KLIEMINA.	The same of the sa
Zil tar reftringere il corfo natural ne vone	00
TIOT THOUSING HE EL ODDO	eel sno
21 lentigine vel volto.	10
Zi la roqua graffa.	10
El far andar via la volatica vel voltosz in quell ve la persona vone la fusse.	10
de la persona done la fusse.	a parte
21 far andar via i pedefeli.	10
Zil far on fanon adapteur and	10
Zi far yn fapon odozifero contra la rogna.	10
El fare vn acqua che parera via ogni tentura en be le mani a li artesanizo fa le mani himania.	nacchia
ve le mani a li arrefanitz fa le man biancbiffim	\$14 pm/
	Miles Ranging

tal tompo

HEDET

1 po 7 pol 7

chera la vetto acqua fa le manie il volto a colozi che
sono cotti val sole.
Al far andar via vn pozro.
A far che licimefinonti nocerano la notte.
21 far onguento per amazar i cimifi in la lettiera. 11
- El far che nonsara pulesi in vna camera.
Muchoza a far onguento va amazzare i cimili z piattole
in vnaltro mode.
Der amazzar lipedochi e giendine.
A far inchiostro comun vederescort sappiche queiche
fanno inchiostro per le tue botegbe il fanno solo pacqua
pionana con tre cose.
A far inchiostro crudo vacqua vi cisterna in pualtro
modo.
21 far inchiostro pfetto a finissimo in altro modo. 11
21 camozare vna pelle capzina cruda. 12
21 par coloz verde ad vna pelle camoza o in cartoni. 1 1
Zi tenzer pelle in vnaltro modo.
21 far on bel gialo in pelle ouer in carton.
Recetta per le vone che quado bano filato le ace le sap
piano tesere in piu colorite prima a teser ace negre 12
21 tenzere ace beretine.
ZI far ace ruzene.
El far che in vna possessione ouer in vn giardino in bze
ne tempo nascera vna vignistima spineda.
Zi fare che in vna possession ouer giardino naicera ogni
gran quantità de sparesiche porrai.
Gecreto dignissimo per li vecchi a gioueni a veder de
missimo la notte a scriuere a studiarera per far ogni lots
ril lanoro. 15
El molificare il cristallo che di molti pezzi ne farai vno
folo.

a late of

A chick

音响

afare y

gist 2 par

200

領的

*

Zi far che quando vn canallo che no potefie ozinare	che
subito ezinera.	13
A cacciar via le mosche vi vnloco.	13
A ritrouare un pauero che mai fi cosumera ne la lui	mes
ne etiam nel fuoco.	13
Cosa perfetta per incolare ogni cosa che tu voit	13
Al vn che fi pillasse sotto in letto vozmendo.	13
Zi saper sel mosto ba ventro ve lacqua.	13
21 far vna cola che non teme fuoco ne acqua.	14
Al fare vna pernice eccellente vi acqua chiara a var	
penello e subito fi secca: a odozifera a par in carta in	
	14
Zi pigliar ogni vccello cen la mane.	14
ZI pigliar galine colobi z ognaltro vecello có mane	14
ON Carrena Come a Comment of the Colony Control	14
CON COMMENT AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE	14
~1 1 1 11	14
The state of the s	14
21 far fueco lubito	15
21 far ingrauedar le vonne.	15
Questa e la confettion da mangiar con le oua : togli	del
citrone e melisata anna ben tritiza aggiungeli vn p	oca
vi moscatore via questo. Dota se voi saper se la vo	ana
possa bauer figlioli o no.	15
A saper conoscere quantifiglioli vebbe bauere qual	fe 1
mina tu voi bauendo visto il primo parto.	15
Anchora fi puo sapere quati mascoli la vona po fare	15
A far vinentar verde vin canallo o vin cane.	15
ZI far vn cadelotto ouer poppiero vi neue chardera	16
ZI far arder vna candela fotro acqua.	16
Bi far vna candela che confiato non fi fluera.	16
A far yncandelette Di giaccia che ardera.	16
ii cle	-

attole

iche kopa

11

11

伸1

12 12

21 far falter yn anello per la cafa.	16
A cuocer ve le oue senza fuoco.	16
ZI far parere la carne cotta che fia cruda.	16
Zi far che la carne cotta parera tutta verminata.	16
El far parer raspi vi vua in vna camera	6
21 far vna piaceuolessa che vno mai nen potera des	mi/
re per tutta la notte.	16
Al far parere che in vna camera bara dentro vna ca	IC/
ciasone.	16.
Zi far vn braccio o altro mebro ve la piona pelofo	17
21 far composta vi meloni perfetta.	17
A far li meloni ouer piponi volci e perfettissimi	17.
El far le scorze de naranze confette lequale si pono	
tutto il tempo ve lanno:ma e meglio a farle vel me	sevi
maggio per ester grande a le scozze grosse.	17
Al consar le nose confettate,	18.
A consar le succbe.	18
Al consar pere moscatelle.	18
Zi conzar le marasche.	18
M mollificare a far rompere ogni qualita vi ferro	per
groffo chel fia.	18
A far andar via il gosto.	18
CSecondo Recettario.	
Al consare le rose che in vna cassa de prappamenti l	ape
rano di vn suauissimo e confortativo edore.	19
21 consar li guari che saperano vi soauissimo odoze	19
A far perfumifini.	19
Al far saponcó rose adorifere va mettere i albarelli	20
A far sapon conzo con garofali finissima.	20
Al far palla di ambza fina.	20
Zi far offelletti vi cipto.	20
A far powats.	20

四四年

型信仰 類信仰 類信仰 図信用

apple

dist.

pri

No. West West

31

Il conzar on oglio che ad onger le mane le fa molefin
zlisse restringer la pelle.
A far acqua odozifera finishima,
Al far sapone buono da barbieri con poca spesa. 2
Il far perfumi odoziferi e buoni.
Al far yna pasta va pater nostrifini z odoziferi. 21
21 far vn perfumo in poluere. 21
Terzo Recettario.
Al far loglio rosato a ciascuno altro oglio:cioe vi berbe
z farlo con arte z magisterio pfettissimo che bauera me
glior virtu che glialtri che fi fanno. 21
Al far acqua vi berbasso vi fiozi z vi radice ve ogni ra
gione.
A purificar el sangue laqual purificatioe e cotra la mag
gioz parte di ogni infirmitatz massime contra il mal fre
ciosorz per quelli che banno alcune rogne leprose che
per oncion non voleno andar via.
Zid ogni poglia o fia vi mal francioso oner ve le gotte:
pogni altra forte.
Remedio vignissimo in tepo suspetto vi peste. 23
ZI far vna balla odozifera contra el mozbo. 23
Remedio vigniffimo per metter sopra el vetto male 23
Memedio vi aiutar vn infermo abandonato vali medic
per esser stato troppo tempo alla vieta.
Al far il stilato per il vetto infermo. 23
Al far che von che voglia mozire a habbia perfo la fauel
la possa parlar tanto che ordini li fatti suoi. 23
Acqua preciofa a roffoz e al mal vi occbi:prima chi ba
nesse polpa a locchioscioe perla o pana che fuste verre
o carne seccharo sangue tutti li lanara.
Remedio e secreto a guarir quelliche bano li occhi re
fi per cagione oi qualche riscaldasoneso per non so.

16

16 14

16

16

, mire la notté ouer per altra causa.	24
A fare vn oglio preciofifimo che falda ogni ferita;	grā 1
de e piccola in bore ventiquatro.	24
OJedicina mirabile che ogni volta chel ti venisse le	got
te guarirano per fina che ritoznerano vnaltra volta	
21 guarir quelli che bano el mal ve la pietra	24
Al far prinar la renella.	24
Al conoscer sel tuo figliol ba mal ve vermi.	24
Remedio contra li vermi che vengono alli puti se bi	Res
fino al ponte ve la moste subito serano liberati	25
Remedio al mal ve le scorrentia.	25
A guarire immediate i caroli che venghino ful men	ibzo
alli buominita alle vone in la natura per casone vi	qual
cherifcaldatione.	25
A guarire la febre quartana.	25
A far andar via in vn subito la poglia vi testa.	25
A saldar piaghe di gambe schincate.	25
Al guarir el mal ve la tegna.	25
Zi guarir li gostiche vengono sul viso.	25
Contra ligosia vualtro modo.	25
A far stagnar el sangue vi fèrite.	25
Zi voloz vi vente z gengine visdegnate.	25
Al scotatura diacqua.	26
A scotatura vi fuoco.	26
Remedio contra la strettura vel pette e alla tosse.	26
Remedio a volor vi corpo vi premiti z vi flusso.	26
21 guarir le maroelle.	26
21 guarir le scrouole.	26
31 far buona vista per li vecchi e per li gioueni.	26
A far andar via li segni ve le ferite o vel nascimeto	26
El guarir le gengiue marcie.	26
Zi guarire le rotture del naso per cagione di qualche	2

(Sin

2702.14

15

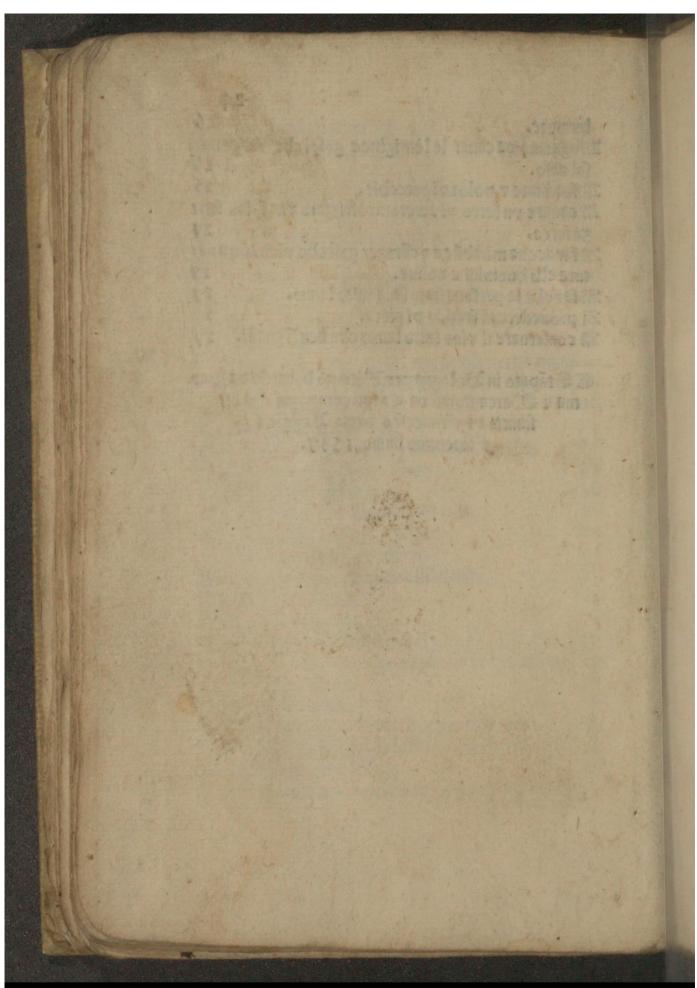
neo cas

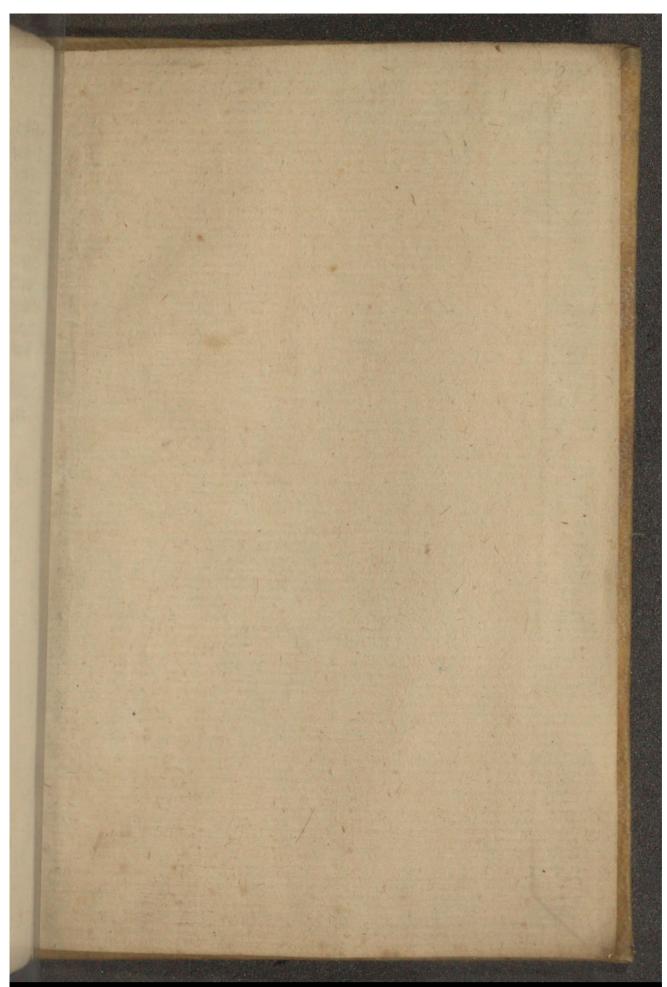
15

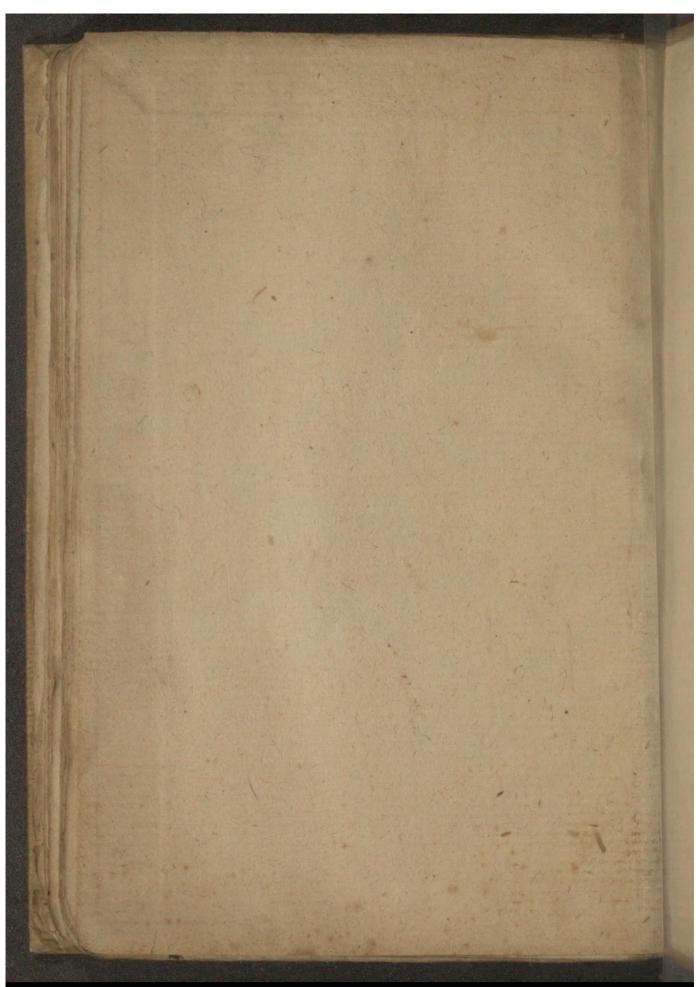
15

25

以以此時時







Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC. Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London. 4634/A

